Point éco Alsace

#14
MARS
AVRIL
2015

MAGAZINE DES CHAMBRES
DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
D'ALSACE

ÉDITION
STRASBOURG
BAS-RHIN



Transition énergétique

L'ALSACE À L'HEURE DE L'ÉCO-LOGIS

FOCUS
RESTAURATION, LE FAIT-MAISON BROUILLE-T-IL LES CARTES? / P.29

CCI EN ACTIONS
FORMATION PROFESSIONNELLE LES NOUVELLES OBLIGATIONS / P.40

L'INVITÉ DU MOIS
ANNEGRET KRAMP-KARRENBAUER MINISTRE-PRÉSIDENTE DU SAARLAND / P.49

CCI ALSACE

WWW.ALSACE.CCI.FR

BMW i3

Le plaisir de conduire

BMW i3 à partir de 390€/mois[1] avec apport et 0€ de TVS

Avec la BMW i3, la voiture électrique n'a jamais été aussi facile : une prise électrique ordinaire suffit pour la recharger et grâce à son prolongateur d'autonomie [2], parcourez jusqu'à 300 kilomètres en toute sérénité.

VOTRE CONTACT :

Céline CRISTEA
Conseillère Commerciale BMW i
tél : **06 50 28 52 68**
ccristea@lespaceh.fr



L'ESPACE H Strasbourg - 2 rue Emile Mathis - 03 88 753 753 | **L'ESPACE H Haguenau** - 110 route de Strasbourg - 03 88 06 17 17

BMW i. NÉE ÉLECTRIQUE.

(1) **Exemple de loyer pour une BMW i3 UrbanLife en Location Longue Durée sur 36 mois et 25 000 km. 1er loyer majoré de 4 800 € suivi de 35 loyers linéaires de 389,86€/mois hors assurances facultatives.** Offre réservée aux particuliers et professionnels valable pour toute commande d'une BMW i3 UrbanLife **avant le 31/03/2015** auprès de votre agent BMW i. Loyers communiqués à titre indicatifs. Bonus écologique de 6 300 € déduit, sous réserve d'acceptation définitive par BMW Finance - SNC au capital de 87 000 000 € RCS Versailles B 343 606 448, TVA FR 65 343 606 448 - Courtier en Assurances Immatriculé à l'ORIAS sous le N°07 008 883 - Établissement de crédit des Saules - 78286 Guyancourt - Adresse Postale : Le Renaissance CS 50514 - 78286 Guyancourt Cedex. Vérifiable sur www.orias.fr. Consommation en cycle mixte : **0 l/100 km**. CO_2 : **0 g/km**. Consommation du modèle BMW i3 avec prolongateur d'autonomie : **0,6 l/100 km**. CO_2 : **13 g/km**. **L'extérieur de ce véhicule comporte des équipements en option, renseignez-vous auprès de votre agent BMW i pour plus d'informations.**
(2) En option.

édito


© Jean-François Badias

LES NOUVEAUX USAGES NUMÉRIQUES POUR VOTRE ENTREPRISE

Dans quelques jours, les 17, 18 et 19 mars, se déroulera le deuxième festival du numérique Bizz & Buzz dans notre région. C'est le rendez-vous de tous les professionnels - industriels, commerçants et prestataires de services - pour développer de nouveaux usages numériques dans leur activité, proposer des services innovants à leur clientèle, prendre une longueur d'avance sur leur marché.

En Alsace, nous avons la chance d'avoir beaucoup de prestataires aux savoir-faire pointus dans les solutions logicielles, le web, les applications 3D… Il est ainsi plus facile pour nos entreprises d'inventer de nouveaux usages numériques et j'en découvre régulièrement : des boutiques de vêtement équipées de cabines de mesure 3D, des prestataires de services permettant à leurs clients de prendre rendez-vous directement sur un agenda en ligne, des industriels connectés en temps réel aux indicateurs de leur process de production grâce à leur smartphone…

Ces nouveaux usages numériques sont un véritable gisement de compétitivité pour nos entreprises. C'est pour cette raison que la CCI de Région Alsace a lancé le festival Bizz & Buzz. Cette année, pour sa deuxième édition, organisée en collaboration avec l'Agence d'Attractivité de l'Alsace, nous attendons plus de 1 500 dirigeants d'entreprises sur 15 lieux ! Vous y croiserez des experts internationaux, des start-up leaders « made in France », des entreprises qui constituent des exemples inspirants ainsi que des prestataires alsaciens du numérique.

> **« Les nouveaux usages numériques sont un véritable gisement de compétitivité**

Cette dynamique propre à l'Alsace va d'ailleurs bien au-delà du festival Bizz & Buzz. Nous travaillons par exemple avec nos voisins allemands et suisses sur le projet « IT2Rhine 2020 E-Commerce » dont l'objectif est de développer le commerce électronique transfrontalier. Aujourd'hui, 2,8 % seulement des entreprises du Rhin Supérieur disposant d'un site Internet proposent une offre orientée vers les consommateurs du pays voisin. Il y a une marge de progrès considérable ! Autre initiative à suivre de près : celle portée par le Pôle Métropolitain Strasbourg-Mulhouse au nom de tous les acteurs de l'écosystème numérique alsacien. Il s'agit bien sûr de la candidature à la labellisation Métropole French Tech qui devra donner à l'Alsace une visibilité au niveau mondial et dont nous souhaitons tous qu'elle aboutisse rapidement.

L'Alsace numérique est en marche ! Misons sur ce nouvel atout pour la compétitivité de nos entreprises.

JEAN-LOUIS HOERLÉ
Président de la CCI de Région Alsace

Plus d'infos sur le salon sur http://bizzandbuzz.fr

TROPHÉES DE L'ACCUEIL

RÉCOMPENSER LA QUALITÉ



© Jean-François Badias



© Jean-François Badias

→ Le 2 février dernier, 195 commerçants bas-rhinois se sont vus remettre un Trophée de l'accueil, au Pôle Formation de la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin. Ce Trophée récompense les professionnels engagés dans une démarche d'amélioration de l'accueil de leur clientèle. Il est décerné aux commerces ayant obtenu une note minimale à une grille d'évaluation de 40 critères, remplie par un organisme indépendant suite à un appel et une visite de client mystère. L'opération est organisée chaque année depuis 2009. L. D.



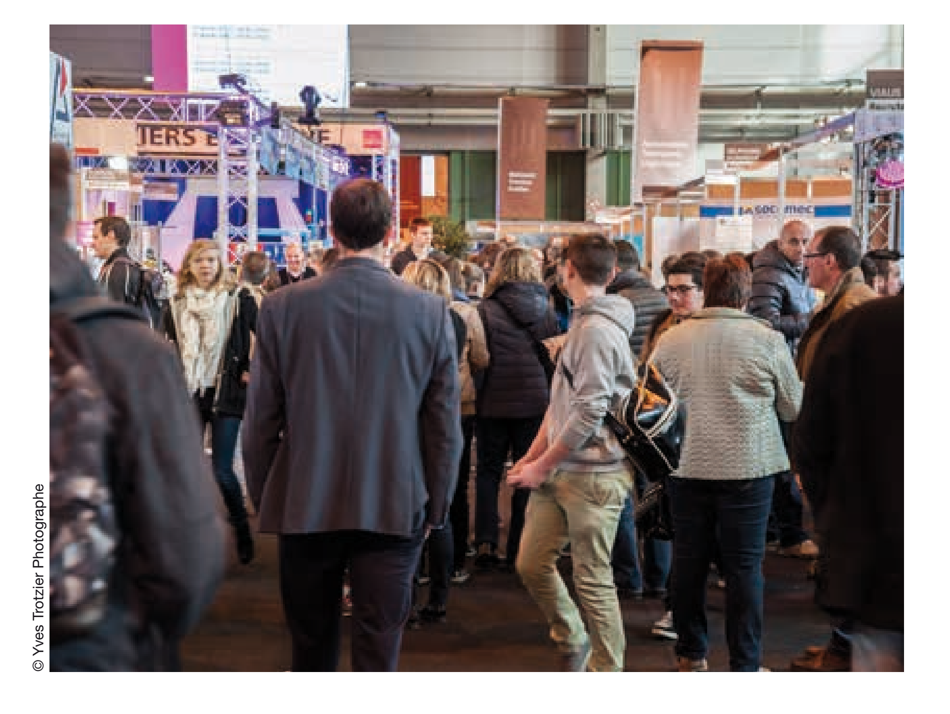
Les commerçants primés lors de la soirée de remise des Trophées de l'Accueil

© Jean-François Badias

20 000 visiteurs au Salon Régional Formation Emploi

→Les 23 et 24 janvier dernier, 20 000 demandeurs d'emploi, salariés, porteurs de projets, étudiants et lycéens se sont rendus au Parc des Expositions de Colmar pour la 37e édition du Salon Régional Formation Emploi. 300 exposants se sont tenus à leur disposition pour répondre à toutes leurs questions en matière d'orientation, de formation, d'emploi et de création d'entreprise. Les exposants du pôle franco-allemand étaient à nouveau au rendez-vous avec, cette année, près de 70 entreprises à la recherche de candidats. Prochaines dates de ce salon organisé par la CCI de Colmar et du Centre-Alsace pour le compte de l'association Jeunes Emploi Formation : les 22 et 23 janvier 2016. M. J.


© Benoît Linder


© Yves Trotzier Photographe

Nuit de L'Orientation 2015 : des pros partagent leur expérience

→ Préparer leurs recrutements de demain en contribuant à l'orientation des jeunes aujourd'hui, voilà ce qui pousse les professionnels à participer à la Nuit de l'Orientation. L'opération se déroule à la fois à Mulhouse et à Strasbourg. Dans le Haut-Rhin, plus de 130 professionnels sont venus témoigner de leur métier, de leur expérience et de leurs parcours auprès de 1350 visiteurs, le 6 février dernier à l'Orientoscope.
À Strasbourg, la Nuit de l'Orientation se déroulait en même temps que les Olympiades des métiers, le 30 janvier. Au total, les Cafés des métiers, l'espace transfrontalier, les conférences ou autres animations ont attiré près de 3 600 personnes. L. D.

Les classes en boîte

→Le lycée des métiers Jules Verne de Bouxwiller et l'entreprise Alpaci ont signé une convention de partenariat « Les classes sortent en boîte », le 13 janvier dernier. Avec ce dispositif impulsé par la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin, Alpaci pourra participer à la journée de l'Industrie organisée tous les deux ans afin d'expliquer les métiers de l'industrie et le fonctionnement de lignes de production aux collégiens. Alpaci proposera aussi des places pour des apprentis conducteurs de lignes (bac pro) et en maintenance (niveau BTS) et parrainera la mini-entreprise du lycée Jules Verne. L. D.


© Benoît Linder

La CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin, la CCI de Région Alsace et l'IHK de Karlsruhe en 2013, lors de la signature d'une convention de partenariat Les classes sortent en boîte

sommaire

3 | ÉDITO

4 | INSTANTANÉS

8 | TRAJECTOIRES

8 | Visites virtuelles // Les entreprises à 360°
10 | Horus // La fine fleur de la robinetterie
12 | Butzbach France // Ouvrir les portes en grand
13 | Pépinière d'entreprises du Muehlbach // Un nouvel espace de co-working et de télétravail
14 | Ulys® // Des vitrines numériques connectées
15 | Alearisque // Aider les entreprises à prévenir les risques
16 | Eval Voyages // Pour les globe-trotteurs de 6 à 25 ans
18 | Réseau Germe // L'homme acteur de la performance
19 | Olympiades des métiers // Le joli palmarès alsacien

20 | LE DOSSIER DU POINT ÉCO

Transition énergétique // l'Alsace à l'heure de l'éco-logis

VOS PAGES TERRITORIALES EN CAHIER CENTRAL

28 | ORIGIN'ALSACE

29 | FOCUS

Restauration // Le fait-maison brouille-t-il les cartes ?

34 | CCI EN ACTIONS

34 | Groupe Michel Iderne // De la substance naturelle au médicament
36 | Dilatek Industrie // Le pro du traitement de surfaces
38 | CFA des CCI d'Alsace // À l'écoute des entreprises
40 | Réforme de la formation professionnelle // Les nouvelles obligations des employeurs
42 | Baromètre de conjoncture Alsace // Retour à l'optimisme
44 | Assurances Hoenner et Associés // Un service clé en mains

46 | GEEK & TIC

Des outils RH pour gérer entretiens professionnels, formations et données

48 | DÉCOUVERTES

Un nouveau Musée en Alsace // La maison du distillateur

49 | L'INVITÉ DU MOIS

Annegret Kramp-Karrenbauer // Ministre-Présidente du land de la Sarre

50 | AGENDA

Le samedi 28 mars à Illkirch // Portes-ouvertes au CEFPPA

Les maisons alsaciennes de la couverture ont été réalisées en impression 3D par l'entreprise Cadindus.
www.cadindus.fr

N°14 - **Le Point Économique Alsace est édité par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Région Alsace (CCIRA)** • Tél. 03 88 75 24 18 • point-eco@alsace.cci.fr
Retrouvez le Point Éco Alsace en ligne : www.pointecoalsace.fr
ISSN : 2267-5906 (Strasbourg et Bas-Rhin), 2267-5809 (Colmar et Centre-Alsace), 2267-5892 (Mulhouse et Sud-Alsace)

Directeur de la publication : Jean-Louis Hoerlé • Directeur de la rédaction : Christophe Weber • Rédactrice en chef : Françoise Herrmann • Journalistes : Léa Davy, Olivier Dieu Émilie Jafrate, Dominique Mercier, Eric Pilarczyk • Secrétariat : Chantal Kolb, Catherine Slatine Barusta • Responsables communication des CCI territoriales : Patrick Heulin (Strasbourg), Mélanie Jehl (Colmar), Olivier Dieu (Mulhouse) • Éditeur délégué : Daniel Reyt (Citeasen) • Conception et réalisation : Citeasen • Couverture : Nis&For
Photographes : Jean-François Badias, Michel Caumes, Jean-Marc Hédoin, Benoît Linder, Serge Nied, Dorothée Parent • Impression : Est Imprimerie • Tirage : 75 175 exemplaires.

PUBLICITÉ : JOCELYNE CHOUKROUN • TÉL. 06 20 46 00 85 • FAX 03 88 75 25 30 • J.CHOUKROUN@ALSACE.CCI.FR



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DU BÂTIMENT

DES OPPORTUNITÉS DE MARCHÉ EN SUISSE


© Thomas Andri / Fotolia

Le secteur de la construction occupe une place importante dans l'économie Suisse avec 47 milliards d'euros d'investissements par an, dont un tiers dans le secteur public. Avec sa « Stratégie pour le développement durable 2012-2015 » le Conseil fédéral a conduit à la création d'un réseau pour la construction durable en Suisse (NNBS) et à la mise au point d'un standard pour la construction durable (SNBS). D'autres normes et labels ont aussi vu le jour comme le standard MINERGIE, la recommandation « construction durable » de la SIA (Société des Ingénieurs et des Architectes) ou encore le projet de l'École polytechnique fédérale de Zurich « Société à 2000 watts ».

Le marché suisse est aujourd'hui dopé par le « Programme Bâtiments » qui subventionne l'assainissement énergétique de l'enveloppe des bâtiments, l'amélioration des installations techniques, la récupération de chaleur et la mise en œuvre d'énergies renouvelables. Une multitude de projets de quartiers durables ont ainsi vu le jour dans la plupart des villes : la Green City à Zurich, la plus haute tour de suisse « Prime Tower » culminant à 126 mètres, les quartiers BlueFACTORY à Fribourg, Eikenott à Gland, Schorenstadt à Bâle…

La CCI de Région Alsace organise une mission de prospection de 3 jours en Suisse, du 22 au 24 juin 2015, destinée aux entreprises alsaciennes proposant des solutions en matière d'efficacité énergétique du bâtiment. L'offre de chaque entreprise sera présentée à une sélection d'opérateurs suisses. Des rendez-vous commerciaux personnalisés seront ensuite organisés sur l'ensemble du territoire suisse en fonction des résultats de ce test. Cette mission de prospection peut bénéficier d'une subvention de la Région Alsace, couvrant une partie des frais engagés. Inscription avant le 31 mars 2015.

CONTACT CCI
Tony Bouyer • 03 88 75 24 30 • t.bouyer@alsace.cci.fr

À noter

Jeudi 20 mars
Inscription pour découvrir le salon de l'automatisme électrique SPS IPC DRIVES à Nuremberg du 23 au 25 novembre 2015 + programme de RDV personnalisés sur place.

CONTACT CCI
Claudia Scanvic
c.scanvic@alsace.cci.fr

Mercredi 26 mars à Karlsruhe
Rencontre de la robotique médicale pour les entreprises proposant des applications dans le domaine de la robotique.

CONTACT CCI
Caroline Kolb
ca.kolb@alsace.cci.fr

Mardi 9 juin à Strasbourg
Conférence du Club d'affaires franco-allemand : cybersécurité & cybercriminalité en Allemagne et en France.

CONTACT CCI
Claudia Scanvic
c.scanvic@alsace.cci.fr

jeudi 11 juin à Karlsruhe
Badischer Wirtschaftstag : une journée pour rencontrer des entreprises badoises de tous secteurs d'activités.

André Burger
a.burger@trinational.info

À télécharger

Les projets d'infrastructures prioritaires dans le périmètre Colmar-Freiburg-Basel-Mulhouse

www.alsace.cci.fr/les-enjeux-du-territoire-0

© Dorothée Parent

VISITES VIRTUELLES

LES ENTREPRISE

UN ENTREPRENEUR DE **CHÂTENOIS/67**, PASCAL SCHWIEN, ÉTOFFE SES OFFRES DE VISITES VIRTUELLES ET PANORAMAS À 360° SUR TOUTE L'ALSACE. ELLES AMÉLIORENT LA VISIBILITÉ DE SES CLIENTS SUR LE WEB.

Tranquillement installé chez vous un dimanche pluvieux, vous flânez sur le marché de Noël de Colmar, découvrez la chambre d'hôtel réservée pour un prochain week-end. Tout cela grâce à Pascal Schwien, gérant de PanoramaWeb. Non pas qu'il ait inventé le don d'ubiquité… Quoique… Il réalise depuis 2010 des diaporamas à 360° et des visites virtuelles pour les entreprises. Si les hôteliers restaurateurs, viticulteurs et autres professionnels du tourisme le sollicitent particulièrement, les commerçants s'y mettent eux aussi. « Les visites virtuelles vont plus loin que les simples photos en donnant une idée de l'ambiance du magasin, du type et de la variété des produits. Elles rassurent le client, qui sait à quoi s'attendre, et améliorent le référencement naturel sur les moteurs de recherche. Et, par conséquent, la part de marché, » explique l'entrepreneur, dont

S À 360°

les prestations coûtent entre 400 et 950 € selon le projet.

Une nouvelle offre packagée

Sa dernière belle référence : les Cuisines Schmidt pour lesquelles il a assuré les visites virtuelles de 19 magasins du Grand Est, grâce à la collaboration avec les autres photographes alsaciens agréés Google (voir encadré). « Nous élaborons une offre commune, avec les mêmes tarif et date de livraison. » La volerie des Aigles, les domaines Schlumberger ou le camping de Neuf-Brisach le sollicitent également. Pour innover et répondre à cet engouement, Pascal Schwien a lancé fin 2014 plusieurs nouveautés, comme le « pack tout en un : je propose aux communes de créer un site internet dédié, avec une dizaine de visites virtuelles et un mini-reportage photo. » Scherwiller et Châtenois ont déjà succombé à cette offre, qu'il ouvre aux entreprises « si leur projet s'y prête ». Il suit actuellement une formation pour piloter des drones et coupler la réalisation de vidéos aériennes à toutes ses offres déjà existantes. L'année 2015 s'annonce chargée… LÉA DAVY

PanoramaWeb • 3 rue de Bergheim à Châtenois • 03 88 82 24 17
www.panoramaweb.fr

Visites virtuelles, mode d'emploi



Les visites virtuelles « classiques » permettent à l'internaute de se déplacer virtuellement dans un lieu, selon un cheminement précis qui reflète la réalité. De la réception aux chambres en passant par les couloirs ou les différents équipements d'un hôtel par exemple. Cela offre de grandes possibilités de personnalisation : intégration du logo de l'entreprise, d'un menu de navigation personnalisé, de photos ou vidéos, de liens vers les différentes rubriques de son site internet… Les visites virtuelles agréées Google sont soumises à un cahier des charges strict (pas de retouches par exemple) et permettent à un site d'être mieux référencé et d'apparaître directement sur Google Maps et Google Street View. Quant aux panoramas à 360°, comme leur nom l'indique, ils permettent de visualiser l'intégralité d'un endroit. Ces panoramas s'intègrent, si les clients le demandent, dans les visites virtuelles.


© Chryslene Caillaud

INTERNATIONAUX DE TENNIS DE STRASBOURG

Un terrain pour vos événements

Recevoir des clients dans un environnement original et leur permettre d'assister aux matchs entre les meilleures joueuses mondiales (Sharapova, Schiavone, Bouchard, Petkovic, Cornet), c'est ce que permettent les Internationaux de Strasbourg. Destinées à des événements, conventions, séminaires d'entreprises pouvant se dérouler dans des espaces privatifs, les prestations proposées incluent tous les équipements, du mobilier à la sono, le service traiteur, mais aussi le personnel d'accueil et de sécurité. Plusieurs formules sont possibles. Un exemple : la formule « club des loges » comprend une loge privative allant de quatre à 10 places sur le court central, l'accès au village VIP toute la journée, un déjeuner de prestige en table réservée, l'open bar, un cadeau offert à chaque invité, une place de parking à disposition. FRANÇOISE HERRMANN

Plus d'infos • Samuel Bencteux • 01 53 84 25 23
www.internationaux-strasbourg.fr

HORUS

LA FINE FLEUR DE LA ROBINETTERIE


© Benoît Linder

RÉCEMMENT LABELLISÉ ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT (EPV), LE ROBINETIER ALSACIEN HORUS ASSOIT SA DIFFÉRENCE SUR SON SAVOIR-FAIRE HAUT DE GAMME. UNE NICHE À PRÉSERVER DANS UN UNIVERS FORTEMENT CONCURRENTIEL.

Implanté dans la zone artisanale d'**Obernai/67**, Horus y conçoit, assemble et commercialise ses pièces de robinetterie pour cuisines et salles de bains ainsi que la céramique sanitaire. Le credo du dirigeant, François Retailleau : « porter haut l'exigence de qualité et de créativité d'une fabrication française ». Au catalogue du fabricant, douze collections qui déclinent chacune une vingtaine de produits différents, du classique au rétro, jusqu'au contemporain qui représente aujourd'hui 40 % des ventes. Chez Horus, on peut même composer son produit soi-même, en choisissant entre trois becs et 15 croisillons différents. « Certains robinets sont de véritables bijoux comme le bloc essentiel de grès poli à la main et recouvert d'une légère fleur d'or », observe François Retailleau. Tous les projets sont issus de l'imagination du bureau d'études intégré : nos ingénieurs dessinent les pièces, étudient les contraintes techniques avant de se rapprocher du partenaire chargé de la fabrication ».

À chaque matériau son savoir-faire

Ce travail est réalisé de concert avec des sous-traitants spécialisés, sélectionnés en fonction de leur savoir-faire. Celui qui sera le mieux adapté au matériau : chrome, nickel mat, vieux cuivre, bronze, laiton, verre de Murano, grès, ébène, etc. Dans l'atelier, une quinzaine de personnes assemblent les pièces à la main. Depuis 2009, Horus voit ses ventes progresser à l'export, qui constitue plus de la moitié du chiffre d'affaires (4,5 M€). « Nos principaux partenaires commerciaux se situent dans la zone Amérique du Nord – États-Unis et Canada –, au Japon (qui a détrôné la Russie en raison de la forte chute du rouble) et dans les pays d'Europe. La France est un marché compliqué, soumis à forte concurrence », explique le dirigeant. Les clients du robinetier sont essentiellement des revendeurs et grossistes – en Alsace, ce sont par exemple Siehr, Pompac, Brossette ou l'indépendant Forgiarini. À Paris, un show-room de 80 m² a été ouvert en décembre 2012. « Il était important pour notre société, excentrée, d'avoir une vitrine pour donner une notoriété à la marque. Nous y avons accueilli des prescripteurs, professionnels et architectes et développé des projets en région parisienne, avec notamment des rénovations de belles maisons de particuliers et d'hôtels ».

Un produit « made in Alsace »

Pour se différencier, la direction de Horus s'attache à proposer une offre originale, « qui sort du robinet de base, en misant sur l'achat séduction ». Elle surfe également sur l'émergence de l'intérêt du consommateur pour la provenance du produit, « made in Alsace ». En obtenant le label EPV délivré par le ministère de l'industrie et du numérique, Horus acquiert une véritable marque de reconnaissance de son savoir-faire pour un produit haut de gamme, transmis de génération en génération. Une niche que François Retailleau entend bien préserver et développer, fort de cet argument nouveau qui marque sa différence avec ses concurrents mondiaux, « des mastodontes qui n'ont pas les mêmes méthodes de fabrication », plaisante-t-il. Horus, c'est 30 salariés, 4,5 M€ de CA. F. H.

Poursuivez votre lecture sur www.pointecoalsace.fr

Horus • 20 rue du Général Leclerc à Obernai
03 88 49 44 00 • www.horusfrance.com

COUP DE CŒUR ALSACE INNOVATION

LA SOLUTION DE TRANSACTION MOVIDONE

LAURÉATE DU PRIX COUP DE CŒUR DU JURY DES TROPHÉES ALSACE INNOVATION 2014* : « EASYTRANSAC », UNE APPLICATION SMARTPHONE DÉVELOPPÉE PAR MOVIDONE/ **STRASBOURG** POUR SIMPLIFIER LES TRANSACTIONS BANCAIRES.

Avec cette solution qui peut remplacer les terminaux de paiements pour les commerçants, la transaction financière est instantanée, sécurisée et vérifiable. Il suffit de scanner la carte bancaire de la personne à débiter avec la caméra du smartphone. La solution EasyTransac a fait l'objet d'une création d'entreprise avec un capital de 149 000 €. Le dirigeant, Sylvain Lamarche, espère embaucher entre cinq et 10 salariés sur l'année 2015. D'ores et déjà, de premiers contrats ont été signés dans le cadre de la vente à domicile. F. H.

**Les autres entreprises primées sont 2CRSI (serveur informatique de calculs parallélisés), Bürkert (système d'analyse de l'eau), Idéovitra (concepteur d'une prise connectée), Multi-contact (système de connexion pour charge rapide automatique de véhicules électriques), Visible Patient (modélisation 3D à partir d'imageries médicales).*



© Benoît Linder

Movidone • 10 rue Pertois à Strasbourg • 03 88 55 13 71
http://easytransac.com/

TROPHÉES ALSACE INNOVATION 2015

Inscriptions jusqu'au 15 avril

Après une édition 2014 dynamisée par la collaboration avec les pôles de compétitivité – qui a notamment favorisé la sélection de projets innovants particulièrement spécialisés et extrêmement pointus dans leur domaine –, les Trophées Alsace Innovation 2015 devraient se montrer tout aussi prometteurs. Les candidatures sont d'ores et déjà ouvertes, et la date limite de dépôt de dossier est fixée au 15 avril. Que vous soyez une entreprise industrielle ou de services basée en Alsace, les Trophées Alsace Innovation vous sont accessibles si votre projet est défini soit par le développement d'une nouvelle technique, d'une technologie innovante ou d'un nouveau procédé, soit par la mise sur le marché d'un nouveau produit ou service sur la zone de chalandise ciblée. Il est également possible de présenter un nouveau concept commercial, organisationnel ou marketing. F. H.

Alsace Innovation • 03 89 36 67 50
contact@alsaceinnovation.eu
www.alsaceinnovation.eu

BUTZBACH FRANCE

OUVRIR LES PORTES EN GRAND

FILIALE D'UN CONSTRUCTEUR ALLEMAND TRÈS INNOVANT, BUTZBACH FRANCE (RIXHEIM) JOUE LA CARTE DE LA QUALITÉ ET DU DESIGN SUR LE MARCHÉ DE LA PORTE INDUSTRIELLE. LE FABRICANT ALLEMAND EST LEADER EN EUROPE DES PORTES POUR HANGARS D'AVION.



Porte relevante à l'hôpital Schweitzer de Colmar

© Butzbach

Née en 1953 dans la région d'Ulm, la PME familiale Butzbach s'est associée en 1973 avec la société alsacienne Ferdol (Ferronnerie de la Doller) pour vendre sur le marché français ses portes de bâtiments industriels. Les deux entreprises ont ensuite repris une totale indépendance, Butzbach France continuant seule à diffuser les produits de sa maison-mère à partir de son établissement de **Rixheim/68**. Des produits de haut de gamme qui s'imposent par leur qualité technique et leur design. L'innovation est l'argument numéro 1 du groupe Butzbach qui fabrique la totalité de ses produits dans ses trois usines allemandes et dispose en interne d'un bureau d'études employant 30 personnes. « Tous nos produits sont fabriqués sur mesure et peuvent s'adapter aux contraintes techniques les plus diverses. Nos clients sont impressionnés par la qualité de fabrication qui s'appuie sur le « home-made ». Sur les 450 personnes employées par le groupe, 10 % sont des apprentis. C'est ainsi que se transmet notre savoir-faire aux plus jeunes », explique Jean-Daniel Gross, directeur commercial de Butzbach France. La porte industrielle, destinée aux garages d'automobiles et aux usines, reste le produit-phare du groupe et représente 40 % du chiffre d'affaires. Parmi les différents modèles, la porte « sectionnelle relevante », dont les éléments s'empilent verticalement derrière le linteau en position relevée, est une innovation maison restée sans concurrence.

Un matériau isolant et résistant

Butzbach réalise également des portes destinées aux galeries marchandes (5 % de son chiffre d'affaires) et surtout des portes coulissantes sur rail (jusqu'à 400 m de large et 25 m de haut !) pour les hangars d'avion (35 % du chiffre d'affaires). Leader européen sur ce marché mondial, Butzbach est bien présent en France avec Dassault, Airbus ou encore Amac, Jet Aviation et ASB à l'aéroport de Bâle-Mulhouse. Pour la plupart de ses portes, Butzbach utilise la fibre de verre, un matériau isolant, résistant et translucide avec lequel elle fabrique également des systèmes de façades, un produit de diversification qui assure 20 % de son chiffre d'affaires. Avec une équipe de 15 personnes, Butzbach France assure depuis son siège de Rixheim et une agence basée en Languedoc-Roussillon la diffusion, le support technique et la maintenance des produits sur le marché français. Prochain gros chantier : la porte du 4e grand hangar d'Amac Aerospace à l'EuroAirport.

DOMINIQUE MERCIER

Butzbach France • 53 rue de Mulhouse à Rixheim
www.butzbach.fr

REGROUPEMENT

Saveurs et Sauces + La Case aux Épices = Idhéa

Les deux marques alsaciennes proposant des sauces et des épices, Saveurs et Sauces et La Case aux Épices, viennent d'être regroupées au sein de l'entreprise Idhéa. Si les deux marques commerciales demeurent, leurs contours ont été définis avec davantage de précisions. Saveurs et Sauces devient la marque des différentes sauces à façon – mayonnaises, vinaigrettes, etc. – et La Case aux Épices celle de la large gamme d'épices. La fusion des deux entreprises, menée avec succès il y a un an par sa présidente Marianne Fritz, a ainsi abouti à la naissance d'un acteur majeur dans le domaine des sauces et épices pour l'industrie et la restauration hors foyer. Basée à **Hochfelden/67**, Idhéa regroupe aujourd'hui 110 salariés sur un site de 11 000 m². **F. H.**

Idhéa • 4, Rue des Épices à Hochfelden • 03 88 91 77 91

© Idhéa

PÉPINIÈRE D'ENTREPRISES DU MUEHLBACH
UN NOUVEL ESPACE DE CO-WORKING ET DE TÉLÉTRAVAIL

EN PLUS DE SES SERVICES HABITUELS, LA PÉPINIÈRE D'ENTREPRISES DU MUEHLBACH A LANCÉ UN NOUVEL ESPACE DE CO-WORKING ET DE TÉLÉTRAVAIL. UNE MANIÈRE DE S'ADAPTER AUX NOUVEAUX MODES DE TRAVAIL DES ENTREPRISES.



© Jean-Marc Hédoin / Pictural

Ouverte depuis quatre ans, la Pépinière d'entreprises du Muehlbach à **Bergheim/68** propose aux entreprises qui démarrent, des bureaux, des ateliers et de nombreux services. Les 10 locataires actuels bénéficient en effet de deux salles de réunion modulables pouvant accueillir jusqu'à 40 personnes, d'un accès sécurisé, d'un parking, d'un accueil ainsi que de prestations de secrétariat et d'affranchissement, le tout pour un loyer tout à fait raisonnable. Le petit plus de la pépinière ? Delphine Schaeffer, responsable de la Pépinière du Muehlbach et conseillère d'entreprises à la CCI de Colmar et du Centre-Alsace, nous éclaire : « La pépinière a à cœur de mutualiser les moyens, d'organiser des rencontres pour informer les entrepreneurs et développer leur réseau, mais aussi de proposer des services adaptés à leurs évolutions ».

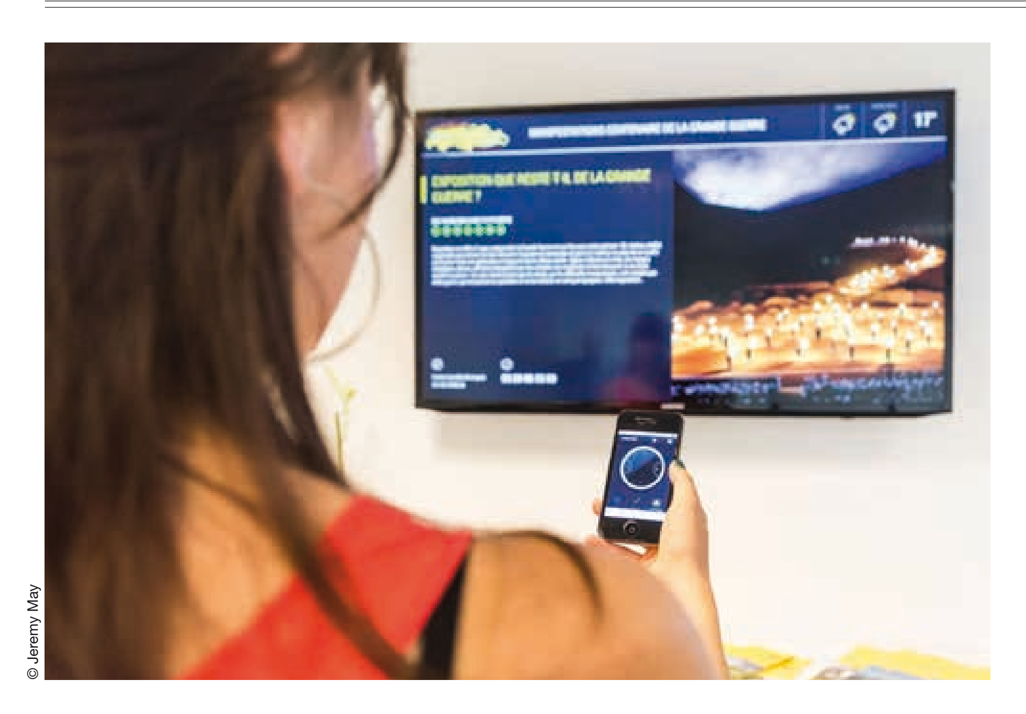
Un équipement adapté

Et c'est justement pour répondre aux nouveaux modes de travail que la pépinière d'entreprises du Muelhbach a décidé d'ouvrir un nouvel espace de télétravail et de co-working, accessible 7j/7, 24h/24 et 365 jours par an. Concrètement, moyennant des tarifs à la carte, il est possible de disposer d'un poste individuel et sécurisé ainsi que d'un espace multimédia équipé d'une visioconférence et d'un médiascape (connectique intégrée au mobilier). Bien évidemment, tous les services propres à la pépinière sont également accessibles.

Se sentir chez soi

Mais ce que recherchent avant tout les utilisateurs, c'est le contact. Et la pépinière est le lieu idéal pour créer des synergies et des partenariats. La preuve, plusieurs locataires collaborent déjà ensemble et trois d'entre eux ont même pour projet de construire un bâtiment commun pour leurs sociétés respectives. « La pépinière, c'est un peu comme une famille, on se sert les coudes, on échange… Je pense qu'aujourd'hui il est essentiel de travailler en réseau » confie Delphine Schaeffer. MÉLANIE JEHL

Pépinière d'entreprise du Muehlbach
Zone d'Activités du Muehlbach
22, route de Colmar à Bergheim • 03 89 71 79 64
pepiniere.muehlbach68@orange.fr


© Jeremy May

ULYS®

DES VITRINES NUMÉRIQUES CONNECTÉES

Des écrans qui affichent de manière continue et dynamique, 24 h sur 24, des contenus scénarisés, une mise en avant de l'agence de stratégie digitale Thuria à **Oberhausbergen/67**. Sa solution, dénommée Ulys®, a été conçue en réponse à des problématiques d'affichage en continu des offices de tourisme de la région Lorraine, explique Stéphane Brunel, directeur de clientèle. Mais elle peut s'adapter à tout type de besoin, la finalité étant de pouvoir accéder simplement et rapidement à l'information de son choix, via un écran interactif. En sept mois, douze offices de tourisme étaient équipés, mixant informations dynamiques et statiques. D'autres contacts sont en cours. La solution propose également des services annexes comme la recherche d'itinéraires ou la réalisation de son propre carnet de voyage, récupéré sur son téléphone en format PDF et donc consultable hors connexion. À présent, Thuria est rodée pour développer des solutions tous azimuts : commerçants souhaitant proposer des offres mutualisées, agences de voyages désirant assurer la promotion de leurs destinations, agences immobilières faisant découvrir leurs biens… À suivre ! F. H.

Les services d'Ulys®

Pour exemple, avec son smartphone, le touriste pilote directement l'écran d'affichage et sélectionne l'information qui l'intéresse, ceci dans sa langue native. Il lui suffit de flasher le QR Code situé près de l'écran et de saisir le code d'accès sur son mobile. Le voilà parti pour une interaction rapide et ludique. Il lui sera même possible d'entrer directement en relation téléphonique avec l'hôtelier, le restaurateur, ou tout autre prestataire de son choix.

Poursuivez votre lecture sur www.pointecoalsace.fr

Agence Thuria Grand Est
18 rue du Parc à Oberhausbergen
03 88 12 66 17 • www.thuria.com

ALEARISQUE

AIDER LES ENTREPRISES À PRÉVENIR LES RISQUES


© Benoît Linder

La gestion du risque et son transfert éventuel à l'assurance n'est pas qu'une affaire de modélisation ou d'outils mathématiques, c'est une question de management et de prise de décision. Créé en 2012 à l'initiative du Conseil Régional Est de l'assurance, le pôle rhénan de gestion du risque et de l'assurance Alearisque rassemble des compétences issues du monde de l'assurance et se veut accessible à toutes les personnes amenées à gérer des risques. « La plupart du temps ce sont des juristes, des directeurs des achats ou des managers qui exercent cette fonction de risk-manager sans que ce soit leur métier. Nous souhaitons aider les chefs d'entreprises à appréhender les risques et les prévenir, mais aussi à faire émerger la profession », explique Muriel Cuny, déléguée générale du Pôle. Outre les informations, les conseils, le Pôle a engagé une dynamique de cluster, impulsant des partages d'expériences et des formations appropriées. C'est ainsi qu'ont été créés le diplôme universitaire « risques et assurances », formation diplômante d'un an, ouverte aux professionnels et le master en gestion du risque et de l'assurance porté par la faculté de Sciences Éco.
Par ailleurs, le Pôle travaille sur un outil de cartographie des risques qui devrait déboucher sur un logiciel intégrant 1 500 questions sur les vulnérabilités d'une entreprise, qu'un dirigeant doit se poser pour prendre conscience de l'ensemble des risques.

Un laboratoire de réflexion et de propositions

Une collaboration est également en cours avec le Pôle Fibres-Énergivie*, lié à l'assurabilité de l'innovation dans le bâtiment. Il s'agit de définir tous les risques à prévoir avant de définir les contrats liés, par exemple, à la performance énergétique des bâtiments. « Nous aimerions faire d'Alearisque un laboratoire de réflexion et de proposition », conclut Muriel Cuny. Présidé par Geoffroy Roederer, le Pôle comprend neuf membres fondateurs, une vingtaine de membres à ce jour avec le soutien de l'Eurométropole et de la Région Alsace*. F. H.

*** Membres fondateurs et nouveaux domaines d'actions du Pôle Fibres-Énergivie sur www.pointecoalsace.fr**

Alearisque • 2 rue Bartisch à Strasbourg
03 88 76 73 00 • www.alearisque.org

EVAL VOYAGES

POUR LES GLOBE-TROTTEURS DE 6 À 25 ANS



© Dominique Mercier

AVEC EVAL VOYAGES, LES ENFANTS ET JEUNES DE SIX À 25 ANS DISPOSENT D'UNE AGENCE DE VOYAGES QUI, SUR CATALOGUE OU SUR-MESURE, MET LE MONDE ENTIER À LEUR PORTÉE.

Créé en 2009, Eval Voyages est tout à fait atypique dans le paysage du voyage touristique : ce voyagiste, dont le siège est implanté à **Ebersheim/67**, s'adresse en effet à une clientèle de six à 25 ans, avec les mêmes garanties que pour une clientèle adulte (protection juridique, garantie financière, assurance, etc.) et un encadrement agréé par « Jeunesse et Sport ». Dans son agence mulhousienne ouverte en octobre dernier, d'où il couvre le Grand Est ainsi que la Suisse et l'Allemagne voisines, le voyagiste propose des séjours linguistiques, culturels ou sportifs dans le monde entier. Ses clients sont des individuels, des écoles, des comités d'entreprises qui peuvent choisir dans un catalogue en ligne (www.eval-voyages.com) mais aussi faire fabriquer un voyage collectif sur-mesure à partir d'un budget déterminé.

Permettre aux jeunes de voyager autrement

Voyages scolaires en Australie ou à Chicago, Nouvel An à New York, séjours de ski en Autriche ou en France, séjours linguistiques à Londres, vacances en Floride, au Japon ou aux Bahamas : la palette proposée est très large. Les plus jeunes sont friands de l'Amérique du Nord, leurs aînés sont plutôt attirés par l'Asie, note le directeur général Nasser Rohmer-Boufrioua. « Notre but est de permettre aux jeunes de voyager autrement, explique-t-il. C'est par le voyage que l'on devient citoyen du monde. Un jeune revient grandi d'un voyage ». La formule est appréciée puisque Eval Voyages a multiplié son chiffre d'affaires par deux en trois ans. **D.M.**

Eval Voyages
34 rue Cézanne à Mulhouse • 09 52 45 39 70

DS3

Citroën lance les Éditions Région

Avoir sa DS3 aux couleurs de sa région d'origine… ou de cœur, voilà ce que permettent les Éditions Région de Citroën. Lancée en mars 2010, la DS3 a séduit plus de 300 000 clients dans le monde grâce notamment à l'offre de personnalisation proposée : 68 combinaisons de teintes de carrosseries et de toits. Les Éditions Région sont aujourd'hui déclinées pour l'Alsace, la Bretagne, la Corse, le Nord, l'Occitanie, Paris, le Pays Basque, la Savoie et les régions viticoles. La DS Région Alsace a été présentée en avant-première en novembre dernier à Haguenau par le groupe automobile Oblinger (Haguenau, Colmar, Saverne, Sélestat, Sarrebourg, Pont-à-Mousson et Toul). **F. H.**

Plus d'infos • www.citroen-oblinger.fr



© Citroën


© DR

FILMS ANCIENS SUR L'ALSACE

AIDEZ MIRA

Vous êtes en possession d'un film inédit sur l'Alsace ? Que vous soyez une entreprise ou un particulier, vous pouvez contribuer à la sauvegarde de ce patrimoine en le confiant à l'association MIRA, Mémoire des Images Réanimées d'Alsace. Fondée en 2006, cette structure soutenue par l'État, la Région Alsace, les Départements, l'Eurométropole, collecte des films amateurs réalisés par des Alsaciens ou portant sur l'Alsace, et se charge de leur valorisation.

Le nouveau site de l'association, lancé en janvier dernier, vous livre un aperçu des premiers fonds collectés. Extraits de films répertoriés par mots-clés, portraits de cinéastes, créations… Parmi les thématiques, la vie à la campagne, les familles alsaciennes, les métiers, les entreprises – pour exemple le film lié à l'industrie textile avec l'entreprise Steinheil Dieterlin (Rothau), aujourd'hui disparue. Les détenteurs de films peuvent rester en possession de leurs originaux, mais MIRA est en convention avec les Archives Départementales qui ont des conditions de conservation optimales pour les films.

À terme, l'association MIRA ambitionne de créer une cinémathèque répertoriant également tous les films en rapport avec l'Alsace (fictions, documentaires etc.). F. H.

Plus d'infos • Odile Gozillon-Fronsacq • 06 80 04 10 05
www.miralsace.eu/association-mira

ALSACE BIOVALLEY - CONECTUS

Partenariat inédit pour le salon BioFIT


© Maxime Dufour Photographies

Pour la première fois, BioFIT, plateforme de collaborations de recherche entre acteurs publics et privés, se tiendra à Strasbourg, les 1er et 2 décembre 2015. Un choix de localisation opéré par l'agence de développement économique Eurasanté et le pôle de compétitivité lillois NSL, motivé par l'excellence scientifique et industrielle de l'Alsace dans le domaine de la santé. Éléments déterminants : la qualité de son Université, l'efficacité de son dispositif de valorisation de la recherche et de transfert (Conectus Alsace) et la performance de son outil de recherche partenariale (le pôle de compétitivité Alsace BioValley). Marqué par l'ambition de devenir l'événement leader en matière de transfert de technologies et de business Santé, BioFIT sera désormais organisé en alternance à Lille et à Strasbourg. Plus de 1 000 participants, dont plus de la moitié d'internationaux, ont participé à l'édition 2014. F. H.

Alsace BioValley • 03 90 40 30 00 • www.alsace-biovalley.com/fr/agenda-evenements/4e-edition-convention-daffaires-biofit-2015

RÉSEAU GERME
L'HOMME ACTEUR DE LA PERFORMANCE

PARTAGER SES EXPÉRIENCES, DONNER DU SENS À SA FONCTION, FAIRE ÉVOLUER L'HOMME ET L'ENTREPRISE : LES FONDAMENTAUX DES FORMATIONS GERME.

Née de l'APM (Association pour le Progrès du Management) en 1998, l'association Germe s'adresse aux cadres de direction associés à la réflexion stratégique de l'entreprise. Le réseau est présent en France au travers de 150 groupes et 1 500 membres. En Alsace, le premier groupe Germe est né en 2003 et cinq autres groupes ont vu le jour depuis. L'animatrice du dernier-né bas-rhinois, Françoise Gutmann, consultante basée à Obernai, raconte : « j'ai accepté de créer un nouveau groupe et de l'animer parce que motivée par les valeurs humaines inhérentes au réseau, (progrès, respect, ouverture, humilité, confiance, ensemble). Pour Christine Vergne, du Cabinet Progrediens à Wolfisheim*, c'est sa participation à un groupe qui lui a donné envie de s'investir.

« Convaincue par la richesse des interventions proposées par l'association Germe, j'ai constitué mon groupe en 2011, à partir de mon propre réseau : des dirigeants d'entreprises de tous secteurs, TPE, industries, institutions et aussi des participants multifonctions, du PDG au directeur financier, du DRH au manager de proximité. « J'avais une volonté de mixer les activités et les secteurs pour avoir des regards croisés les plus riches possibles », ajoute-t-elle.


© Jean-François Badias



Manager demain

Mais comment fonctionne un réseau ? « Assimilées à une formation, les interventions sont complétées par une expertise managériale présente dans le groupe, créant une interaction : « les membres sont co-auteurs, ce qui va créer une émulation », ajoute Françoise Gutmann. Fondée autour de quatre axes – l'entreprise, l'environnement, les équipes, les managers –, la philosophie du réseau Germe est de créer le management de demain. Car les managers affichent une vraie inquiétude par rapport à l'avenir et ont du mal à se projeter », complète Christine Vergne. Les participants viennent à la fois pour des objectifs de développement personnel et de stratégie d'entreprise. Ils vivent une vraie vie de réseau, avec des besoins similaires et un esprit de groupe.

Savoir-faire et savoir-être

« Pour moi, c'est la bouffée d'oxygène », déclarait un participant, qui a renouvelé deux fois son adhésion. Un autre appréciera : » je gagne en savoir-être et je mets à l'épreuve mon savoir-faire managérial ». À noter que, si l'adhésion à un groupe Germe est annuelle, elle peut se faire à un moment quelconque de l'année. Les intervenants sont recrutés au niveau national en fonction des besoins, et évalués par rapport à leur cohérence avec les valeurs de Germe et leur pédagogie qui doit être avant tout participative. F. H.

*** Plus d'infos sur Germe sur www.pointecoalsace.fr**

Réseau Germe • www.germe.com
Christine Vergne • Progrediens
06 74 55 07 02
progrediens@cegetel.net
Françoise Gutmann • 06 87 38 20 62
fr.gutmann@orange.fr

OLYMPIADES DES MÉTIERS

LE JOLI PALMARÈS ALSACIEN

SUR LES 52 CANDIDATS ALSACIENS QUI DÉFENDAIENT LES COULEURS DE L'ALSACE À LA FINALE NATIONALE DE LA 43e « WORLDSKILLS COMPETITION » DE STRASBOURG, 16 D'ENTRE EUX ONT REMPORTÉ DES MÉDAILLES. LES « OR » POURSUIVRONT L'AVENTURE À SAO PAULO (BRÉSIL) ET À GÖTEBORG (SUÈDE).


© Trozzi / Worldskills France

Cinq médailles d'or, six d'argent et cinq de bronze : l'Alsace a de quoi afficher sa fierté ! À l'issue de trois jours de compétition intense, les jeunes lauréats de ces 43es finales nationales de la WorldSkills Competition étaient à la fois émus et fiers du travail accompli. Parmi les lauréats ayant décroché une médaille d'or, quatre d'entre eux* s'envoleront pour Sao Paulo en août prochain, et un autre pour Göteborg en 2016.
Au total, 840 candidats issus de 27 délégations régionales ont participé à la rencontre de Strasbourg. Sur les trois jours, ce sont plus de 75 000 visiteurs, et 30 000 jeunes qui se sont rendus au Parc Expo du Wacken. Sur le site de la compétition 800 juges, 100 experts et assistants-experts et plus de 400 partenaires.
Les « Worldskills », une manifestation qui contribue activement à valoriser le niveau de compétences et à renforcer l'image de marque des métiers et de la formation professionnelle qualifiante. F. H.

*** Poursuivez votre lecture sur www.pointecoalsace.fr**

www.olympiadesdesmetiers.strasbourg-alsace.eu

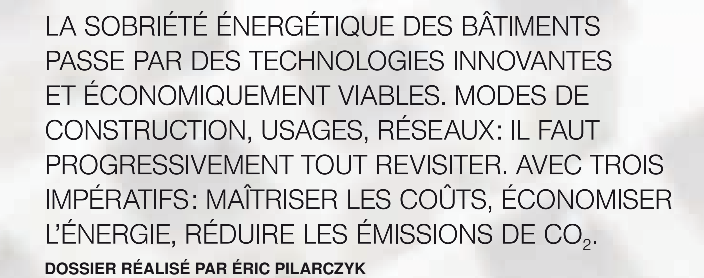


Transition énergétique

L'ALSACE À
DE

© Nis & For

L'HEURE L'ÉCO-LOGIS



LA SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE DES BÂTIMENTS PASSE PAR DES TECHNOLOGIES INNOVANTES ET ÉCONOMIQUEMENT VIABLES. MODES DE CONSTRUCTION, USAGES, RÉSEAUX: IL FAUT PROGRESSIVEMENT TOUT REVISITER. AVEC TROIS IMPÉRATIFS: MAÎTRISER LES COÛTS, ÉCONOMISER L'ÉNERGIE, RÉDUIRE LES ÉMISSIONS DE CO_2.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ÉRIC PILARCZYK

Depuis le 1er janvier 2013, tous les nouveaux bâtiments ne doivent pas consommer plus de 50 kilowattheures d'énergie par mètre carré et par an. C'est-à-dire cinq fois moins que la moyenne du parc de logements actuel. Le secteur du BTP va donc devoir apprendre à construire plus écologique mais pas plus cher. Et demain il lui faudra aller encore plus loin. Pour limiter les rejets de gaz à effet de serre, la France va franchir en 2020 un nouveau palier : à cette date, tous les immeubles sortis de terre devront consommer zéro kilowattheure et, si possible, produire plus d'énergie qu'ils n'en absorbent. Des chantiers ambitieux en perspective soutenus par la récente loi sur la transition énergétique adoptée le 14 octobre dernier. « Un texte majeur, selon la ministre de l'Écologie, Ségolène Royal, qui marque l'avènement non seulement d'un nouveau modèle énergétique mais plus largement d'un nouveau modèle de développement et de société. »

Une loi ambitieuse ?

Le cap est fixé par des objectifs à moyen et long termes : réduction de la consommation énergétique finale de 50 % en 2050, baisse de la consommation de ressources fossiles de 30 % en 2030, part des énergies renouvelables portée à 23 % en 2020 et 32 % en 2030, réduction de 75 à 50 % du poids du nucléaire dans le mix énergétique en 2025. Quant aux émissions de gaz à effet de serre, le facteur 4 (division par quatre en 2050) a été réintroduit dans le texte. Le bâtiment est le grand chantier de la loi. Le projet vise un parc immobilier entièrement rénové aux normes « bâtiment basse consommation » en 2050. Quant aux nouveaux bâtiments publics, ils devront afficher une exemplarité énergétique et être, chaque fois que possible, à énergie positive. ●●●

●●● La performance énergétique fera désormais partie des critères de décence des logements. Un carnet numérique de suivi et d'entretien du logement est mis en place pour toutes les constructions neuves à compter de 2017 afin d'aider les ménages dans leur démarche de rénovation. Et un fonds de garantie est créé pour faciliter le financement des travaux de rénovation énergétique.

Un congrès-événement en Alsace

En Alsace, les industriels sont mobilisés, comme l'a souligné l'Énergivie Summit. Un congrès qui a fait date. Pour la première fois, un événement réunissait à Strasbourg – en novembre dernier – professionnels du bâtiment, experts internationaux et chercheurs autour d'un défi majeur : la transition énergétique dans la construction et la rénovation des bâtiments. Pierre-Étienne Bindschedler, Président de Soprema, l'a rappelé avec force. « Réduire l'empreinte carbone des bâtiments, c'est construire autrement, transformer les constructions existantes. Le bâtiment n'est plus autonome : il est de plus en plus connecté. C'est pourquoi nos entreprises collaborent étroitement avec les universités pour mieux comprendre les interactions complexes entre les bâtiments, leurs usagers et leur environnement. Notre responsabilité est d'accélérer cette évolution par la recherche et l'innovation. L'Appel de Strasbourg et le Manifeste Énergivie Summit tracent le cadre de ces évolutions. » Chez les professionnels, l'implication est totale. Le groupe ES est aux avant-postes. Sa filiale Ecotral conçoit et met en œuvre des solutions performantes pour les entreprises et les collectivités dans les domaines du génie climatique et électrique, des téléservices et de l'éclairage. Désormais, l'entreprise dispose d'une offre de rénovation de bâtiments tertiaires et de logements sociaux avec des solutions innovantes pour atteindre un haut niveau de performance énergétique à un coût optimisé. Ecotral propose également à ses clients des contrats de performance énergétique et s'engage ainsi sur le niveau d'économie d'énergies associé aux travaux réalisés et à l'exploitation des systèmes énergétiques rénovés.

BUSINESS TO BUSINESS

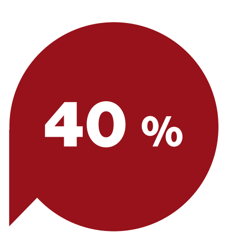
La CCI de Région Alsace était en première ligne au congrès Énergivie Summit (3 au 5 novembre 2014). Le réseau Enterprise Europe Network avait convié 57 entreprises – dont 30 alsaciennes – pour des rendez-vous d'affaires. Parmi ces entreprises, In Air Solutions qui se positionne comme la principale référence sur le marché de la mesure des polluants de l'air intérieur. « Nous avons atteint notre objectif : nouer des contacts avec des bureaux d'études internationaux spécialisés dans le développement durable » se félicite Guillaume Hert, créateur de l'entreprise.

Le bilan de ces rencontres peut être consulté en ligne : www.b2match.eu/energiviesummit2014



Inaugurée fin 2016, la tour à énergie positive de Strasbourg sera le joyau de l'éco-quartier Danube aménagé sur les anciennes friches portuaires.

REPÈRES



Le bâtiment représente 40 % des consommations d'énergie. L'efficacité énergétique est donc un enjeu considérable



Objectif national : la rénovation énergétique de 500 000 logements par an, ce qui constitue entre 15 et 25 Md€ de chiffre d'affaires pour les professionnels du bâtiment

À l'ère numérique

Car l'enjeu aujourd'hui est de faire progresser les pratiques et les technologies afin que les investissements en rénovation énergétique soient amortis par les économies générées. Pas si facile au prix actuel de l'énergie. D'où l'importance de bien identifier les bâtiments les plus énergivores, puis de tester et d'évaluer les solutions. « On peut y arriver en mettant plus de matière grise dans la conception et en travaillant sur la performance de la filière » assure Pascal Payet, Président du comité « efficacité énergétique » de la Fédération Française du Bâtiment. Les pistes sont multiples : développement de la maquette numérique qui met en réseau les professionnels du bâtiment et facilite le travail collaboratif, industrialisation des systèmes constructifs pour réduire le temps d'intervention sur les chantiers, recherche de nouveaux matériaux et de nouveaux process, mise en œuvre des réseaux intelligents (smart grids) qui permettent de penser et de piloter l'énergie à l'échelle des quartiers. Les technologies



de l'information, assurément, changent la donne et ouvrent une période de grande mutation. « Nous plaçons beaucoup d'espoirs dans la maquette numérique, source de gains de productivité pour nos entreprises, confirme Bertrand Delcambre, Ambassadeur du numérique dans le bâtiment. Songez aussi qu'en 2016, tous les appels d'offres européens seront diffusés en mode numérique. C'est un nouveau modèle qui voit le jour et toutes nos entreprises peuvent tirer chaque jour des avantages de sa mise en œuvre. »

TROIS QUESTIONS À MAURICE LICKEL

VICE-PRÉSIDENT DE LA COMMISSION DÉVELOPPEMENT DURABLE DE LA CCI DE RÉGION ALSACE

« Pas une contrainte mais une opportunité »

© Benoît Linder

Quels sont les enjeux de la transition énergétique pour les entreprises ?

M. L. • Par leur statut d'acteurs économiques de premier plan, les entreprises ont un rôle essentiel à jouer dans la transition énergétique et dans l'émergence d'une société plus durable. L'utilisation rationnelle des ressources, la consommation maîtrisée de l'énergie, une plus grande efficacité énergétique des bâtiments constituent des sources de profit pour les entreprises. Pourtant, elles sont encore nombreuses à considérer le développement durable comme une contrainte et un coût alors qu'il stimule les idées, les initiatives et les bénéfices.



Comment lever les blocages ?

M. L. • Beaucoup d'industriels ne savent pas comment s'y prendre pour rénover un bâtiment, consommer moins ou mesurer la consommation d'énergie. La sensibilisation et l'information sont donc capitales pour faciliter la compréhension des solutions techniques que les entreprises peuvent mettre en œuvre. Les réflexions évoluent peu à peu, encouragées par l'apparition d'une nouvelle génération de managers plus sensible à l'impact de leurs activités sur l'environnement et aux innovations technologiques.



Quelle est l'action de la CCI ?

M. L. • Elle est multiple et souligne notre engagement sans équivalent aux côtés des entreprises. Nous sommes ainsi la seule CCI de France à avoir participé, avec les milieux économiques, au débat national sur la transition énergétique. De ce rendez-vous ont découlé des séances de sensibilisation des entreprises à la maîtrise de l'énergie et l'efficacité énergétique. La CCI s'appuie aussi sur quatre clubs énergie en Alsace pour intervenir au plus près des territoires. Les entreprises rencontrent des experts pour échanger sur les bonnes pratiques. L'an dernier, plus de 300 entreprises ont été sensibilisées. Nous avons aussi nommé une personne chargée de réaliser des diagnostics énergie dans les entreprises. C'est un levier souvent décisif qui permet de faire sauter les verrous. Enfin, nous soutenons les éco-entreprises – 120 éco-entreprises dans le réseau CCI – qui sont les moteurs de la transition énergétique.



© P. de Srebnicki

L'EXPERT

« VERS UN NOUVEAU MODÈLE ÉCONOMIQUE »

JEAN-LUC SADORGE, *DIRECTEUR DU PÔLE FIBRES-ÉNERGIVIE*

« Nous sommes à l'aube de profonds changements pour la filière bâtiment qui représente plus de 6000 entreprises et 36000 emplois en Alsace. L'enjeu, aujourd'hui, est de trouver le bon modèle pour réduire le coût de la rénovation énergétique et optimiser le retour sur investissement. La mise au point de la maquette numérique – obligatoire en 2016 pour les appels d'offres publics – va ainsi modifier la façon de concevoir et de piloter les chantiers. Les technologies de l'information, à travers les compteurs intelligents, montent en puissance pour réguler la consommation d'énergie. De même, la formation des professionnels va changer de braquet pour être en phase avec le développement du bâtiment à énergie positive à l'horizon 2020. Surtout, notre action s'inscrit à l'échelle internationale. C'est une demande des entreprises dont beaucoup travaillent sur des marchés de taille mondiale. Notre ambition d'ici trois ans : faire du pôle Fibres-Énergivie l'un des dix premiers pôles mondiaux du bâtiment et de la transition énergétique. »



Thierry Sester, responsable marketing produit : un modèle de croissance basé sur l'inventivité

BUBENDORFF

LE CHAMPION DU VOLET ROULANT : 100 % FRANÇAIS

IL FABRIQUE DES VOLETS ROULANTS PAR MILLIERS. LE GROUPE DE **SAINT-LOUIS/68** COMPTE SUR SA TAILLE ET SA CAPACITÉ D'INNOVATION POUR ÊTRE PRÉSENT PARTOUT EN FRANCE ET RÉPONDRE AUX DÉFIS DE L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.

Son nom est une référence qualité. Bubendorff, le spécialiste du volant roulant, revendique toute une gamme de produits innovants, des solutions thermiques intelligentes, une chaîne industrielle et technologique maîtrisée de bout en bout par quelque 650 collaborateurs. Du 100 % français avec des fournisseurs situés dans un rayon de 250 km autour des sites de production. « L'entreprise a toujours cru à un modèle de croissance basé sur l'inventivité et l'implication des salariés » souligne Thierry Sester, responsable marketing produit. Pour cette société, qui compte plus de 100 brevets actifs, l'innovation est un principe fondateur et le service une valeur ajoutée. « Nous sommes les seuls sur le marché à proposer une garantie de sept ans, pièces, main-d'œuvre et déplacement. » Volets électriques solaires, volets autopilotés en fonction de la température extérieure et de la luminosité, lames orientables pour optimiser lumière et aération, volets électriques pour fenêtres de toits et vérandas : Bubendorff développe ses propres idées pour mettre au point des produits originaux orientés vers les économies d'énergie et l'efficacité énergétique.

L'entreprise pousse très loin le concept de l'alimentation en énergie solaire. « Nous avons conçu une gamme de volets roulants qui fonctionne uniquement à l'énergie solaire. Le produit est déconnecté du réseau électrique de la maison et se met en marche de manière autonome. Chaque volet est indépendant pour optimiser les apports et les économies d'énergie. »

Avec des spécialistes mondiaux

Bubendorff est aussi à l'origine de la gamme Activ'home : le seul volet roulant qui fait respirer la maison. À lames orientables, il permet de doser l'aération, les apports solaires et la lumière. Malgré la banalisation des technologies et la présence de nombreux concurrents, la marque haut-rhinoise continue de faire la différence en s'appuyant sur son bureau d'études et des spécialistes mondiaux de l'énergie solaire. Le champion du volet roulant n'a pas fini de nous surprendre !

Bubendorff • 41 rue de Lectoure à Saint-Louis
03 89 69 63 63 • www.bubendorff.fr

De l'énergie à revendre

En attendant 2020 et la généralisation du principe d'énergie positive pour tous les nouveaux bâtiments, certains constructeurs ont pris les devants. En Alsace, Maison Hanau est ainsi l'un des rares professionnels de la construction à avoir mis en œuvre le label Bepos (bâtiment à énergie positive) établi par l'association Effinergie. Le surplus d'énergie produit sur un an permet, par exemple, d'alimenter une voiture électrique durant 20 000 kilomètres.

Première mondiale

La plus grande tour résidentielle à énergie positive au monde sera inaugurée à Strasbourg en 2016. Du haut de ses 56 mètres, elle sera le joyau de l'éco-quartier Danube aménagé sur les anciennes friches portuaires. L'ouvrage, signé par le groupe d'ingénierie Elithis, accueillera 67 logements et 600 mètres carrés de bureaux et de commerces. Des logements pionniers répartis sur 16 étages avec un système d'information sophistiqué pour optimiser l'énergie. Véritable prototype, la tour à énergie positive de Strasbourg bénéficie des technologies les plus avancées en matière de bâtiment durable.

Alliance de compétences

Réseau GDS, la SERS et le Groupe Caisse des Dépôts s'associent pour créer EnerD2, un acteur local dédié à la rénovation énergétique des bâtiments. Cette nouvelle entité se positionne en interlocuteur privilégié des collectivités confrontées à la problématique complexe de la rénovation énergétique de leur patrimoine bâti. C'est la première fois en France qu'une telle alliance de compétences locales se noue autour de l'objectif de réduction de la consommation d'énergie du patrimoine bâti.

Fourniture d'énergie : c'est le moment !

La fin des tarifs réglementés de vente d'électricité et de gaz, prévue au 31 décembre 2015, oblige les entreprises et les collectivités à souscrire une offre à prix de marché auprès du fournisseur d'énergie de leur choix. C'est donc le moment pour vous d'engager les démarches afin de bénéficier de la meilleure offre au meilleur prix dans un contexte de marché favorable. Renseignez-vous dès à présent.

www.energie-info.fr

EJ ÉNERGIES
LE NUMÉRIQUE A RÉVOLUTIONNÉ SON MÉTIER

LE PLOMBIER A BIEN GRANDI. AUJOURD'HUI, EJ ÉNERGIES PREND APPUI SUR LES OUTILS NUMÉRIQUES POUR DÉVELOPPER DES SYSTÈMES COMPLETS DE GESTION DE L'ÉNERGIE. MAIS LA CONCURRENCE EST RUDE.


© Benoît Linder
Christophe Weber, Directeur Général, prône une stratégie offensive

Fruit de la fusion des sociétés Jambert et Électrotherm, EJ Énergies est aujourd'hui une PME qui compte dans le paysage industriel alsacien. Basée à **Geispolsheim/67**, cette PME de 50 personnes affiche des compétences très recherchées : assainissement et sanitaire, maintenance et installation de systèmes de chauffage. L'entreprise s'appuie sur ses locaux pour faire la promotion de ses savoir-faire. Le bâtiment est, en effet, conçu comme un véritable démonstrateur énergétique, vitrine des activités de la PME. « La maîtrise de l'énergie est une donnée de plus en plus essentielle pour les gestionnaires de bâtiments (collectivités, collèges, locaux communaux), argumente Christophe Weber, Directeur Général. Nous avons donc développé en interne un système complet de gestion de l'énergie.
Nos produits permettent de piloter entièrement à distance l'ensemble d'un bâtiment : chauffage, éclairage, accès, régulation en fonction de différents paramètres. Il n'existait pas encore de solution globale clé en main face à la problématique de la performance énergétique. Aujourd'hui, EJ Énergies apporte la réponse. » Une expertise recherchée qui se heurte à une forte concurrence. « Les grands groupes travaillent actuellement sur cette thématique et proposeront à terme des solutions concurrentes. Il est capital pour EJ Énergies de trouver sa place sur ce marché. »

Une force de frappe

Pour continuer à tracer sa route, l'entreprise – avec l'appui de l'ADIRA – s'est dotée d'une force de frappe regroupée sur un même site à Geispolsheim. En perspective, une stratégie commerciale offensive et la conquête de nouveaux marchés autour des deux métiers de l'entreprise : le génie climatique d'un côté, le pilotage et le suivi à distance des installations de production de chaleur de l'autre.

EJ Énergies • 6 rue de l'Industrie à Geispolsheim
03 88 66 00 22 • www.ej-energies.fr

ALPRO SOJINAL

Le collectif est une force


© Jean-Marc Hédoin / Pictural
Jean-Claude Riedel, un sens inné du management

En chef d'entreprise avisé, Jean-Claude Riedel est un adepte du travail en équipe et défend sans cesse les vertus du collectif. Un sens inné du management qui crée la confiance et stimule ses collaborateurs. Les résultats sont au rendez-vous et situent Alpro Sojinal parmi les meilleurs de l'industrie agro-alimentaire en Alsace. Spécialisée dans la production et la vente de jus d'origine végétale alternatifs aux produits laitiers, la société connaît un développement constant. Des produits essentiellement à base de soja reconnus pour leur qualité nutritive et gustative. « En 2014, nous avons écoulé 70 millions de litres dans toute l'Europe » confirme Jean-Claude Riedel. Installée à **Issenheim/68**, cette PME de 88 salariés en croissance a su néanmoins se projeter et appréhender les problématiques liées à l'épuisement des ressources et aux changements climatiques.

DES GAINS REDISTRIBUÉS AU PERSONNEL

« Nous avons beaucoup travaillé sur l'optimisation de notre process et l'impact de nos activités sur la consommation d'énergie. Nous avons cherché en priorité à réduire le ratio de consommation électrique. Résultat : entre 2010 et 2014, il a baissé de 20 % et la consommation de gaz a reculé de 32 %. Une performance liée à des investissements sur le process, la mise en place d'outils de pilotage de l'énergie, de mesure des fluides et une mobilisation des collaborateurs autour d'indicateurs de performance. Les économies réalisées en 2014 ont généré un gain de 115 000 € redistribué à l'ensemble du personnel. » Portée par ces succès, Alpro Sojinal concrétise aujourd'hui un projet d'énergie alternative. « La matière organique issue de notre process sera valorisée sous forme de méthane que nous réutilisons comme source d'énergie thermique. C'est le principe de l'économie circulaire à laquelle je crois beaucoup. »

Alpro Sojinal • 8, route de Merxheim à Issenheim
03 89 74 53 53 • www.alpro.com/fr

© Jean-François Badias



© Henri Parent

JEAN-LUC HEIMBURGER

GCO : UN NOUVEAU PAS DE FRANCHI !

Quel est l'état d'avancement du projet de Grand Contournement Ouest ?
Le cahier des charges pour la concession de l'autoroute de contournement de Strasbourg a enfin été transmis aux quatre candidats. C'est une très bonne nouvelle, la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin n'a pas cessé de se mobiliser au plus haut niveau pour faire avancer le dossier, et cela a payé. Pour autant, nous restons vigilants pour que cette dynamique se poursuive et qu'une mise en service en 2020, telle qu'annoncée par le Gouvernement, soit effectivement respectée.

Le GCO suffira-t-il à améliorer ce trafic ?
La CCI de Strasbourg a toujours soutenu que cette infrastructure routière ne suffirait pas à elle seule à améliorer le trafic. Il faut poursuivre le développement des réseaux de transport en commun et continuer à encourager le report modal et le covoiturage, obliger le trafic de transit à emprunter le GCO, inciter les entreprises à mettre en place des plans de déplacement de leurs salariés. Mais nous refusons catégoriquement d'opposer ce que d'aucuns appellent les « bonnes façons de se déplacer » (transports collectifs, vélo, marche à pied, covoiturage) aux « mauvaises façons de se déplacer » (déplacements routiers). Ni angélisme, ni diabolisation. C'est dans la complémentarité que se trouve la vérité ! Et si le GCO est un sujet, la question de l'accès à Strasbourg et du devenir de l'A35 en est un également !

Quel sera l'impact du GCO sur l'économie de l'Eurométropole ?
Dans un premier temps, le chantier sera créateur de 1 500 emplois directs et 10 000 emplois indirects pour le tissu économique alsacien, avec un investissement public extrêmement réduit, voire nul. Mais surtout, après la mise en service, il permettra d'économiser chaque année une partie des 29 millions d'heures perdues par les véhicules légers et les 2 millions d'heures perdues par les poids lourds, soit plus de 200 M€. Cela représente entre 5 et 8 % de gains de rentabilité.


© Dorothée Parent

AGOSPHÈRE
UN HORIZON DÉCLOISONNÉ

CRÉÉE PAR UN ANCIEN DE CLESTRA, CETTE ENTREPRISE SPÉCIALISÉE DANS LES CLOISONS ET MURS MOBILES CONNAÎT UN DÉVELOPPEMENT IMPORTANT.

À en croire Jean-Pierre Palmer, le dictionnaire aurait besoin d'un petit coup de jeune. « Cloison reste synonyme de séparation, mais ce n'est plus le cas. C'est un élément important pour donner une âme à ses locaux, » s'enflamme le dirigeant d'Agosphère, à **Schiltigheim**. Il crée, commercialise et installe des cloisons fixes ou mobiles depuis décembre 2013. Ses clients viennent du secteur tertiaire (bureaux, crèches, laboratoires ou banques) et parfois industriel, les bureaux des nouveaux bâtiments de Sew Usocome ou de Socomec par exemple. Pour sa première année, l'entreprise de quatre salariés affiche un chiffre d'affaires de près d'1 M€. Cet ancien de chez Clestra espère l'augmenter de 20 à 30 % en 2015, notamment grâce à son statut d'installateur exclusif dans l'Est de la France de Dorma Hüppe, l'un des leaders allemands des murs mobiles. « Nous les proposons en semi-automatiques ou entièrement automatisés : la cloison se déplie ou se replie, pilotée avec une télécommande. Ce système sert pour les salles de réunions, facilement agrandies en un vaste espace pour une réception. » Ce partenariat crée aussi une synergie pour ses projets, par définition uniques : « Nous jouons sur la hauteur, la luminosité, la couleur, les matériaux… Dans ce cabinet de notaires réaménagé dans un ancien entrepôt, sur 500 ou 600 vitrages, aucun n'est identique, » illustre Jean-Pierre Palmer. Intégrer les cloisons amovibles lui permet donc de proposer des projets plus techniques.

S'appuyer sur un réseau

« Cette technicité fait notre valeur ajoutée. Dans l'idéal, nous travaillons avec les architectes, au début du projet. Ce n'est pas plus coûteux et l'intérieur du bâtiment devient ainsi la continuité de l'extérieur. » Il profite d'un bon réseau, forgé pendant toute sa carrière dans l'industrie : chez Socomec entre 1980 et 1987, puis chez le producteur de systèmes de sécurité Ritzenthaler (1987-2000) et enfin chez Clestra durant 11 ans. L. D.

Écoutez la suite de l'interview sur www.pointecoalsace.fr

Agosphère • 6 rue de Dublin à Schiltigheim
03 88 21 11 11 • www.agosphere.fr

COMMERCE

Objetmania et les 40 couleurs

Sésame ouvre-toi ! Une caverne d'Ali Baba moderne se cache depuis mai 2014 à **Strasbourg**. Pochettes étanches grises pour smartphones ou blenders chauffants rouges y côtoient appareils à raclette multicolores ou haut-parleurs bluetooth orange. La formule magique de Stéphanie Schlusselblum, la gérante d'Objetmania The Shop, et de ses trois (et non 40) salariés : « proposer un commerce accessible qui regroupe des objets très divers, colorés, tendance et bon marché. J'ai travaillé sept ans dans l'import/export avec la Chine, je connais bien les produits. Nous enregistrons 500 références, dont des nouveautés fréquemment mises en avant », révèle-t-elle. L. D.

Objetmania The Shop • 8 rue du Vieux-Marché-aux-Vins à Strasbourg • 03 90 20 46 20



© DR

LANA PAPIERS SPÉCIAUX

LA FIBRE DE LA SOPHISTICATION

LA PAPETERIE SORT UNE NOUVELLE GAMME QUI PEUT COMBINER L'INTÉGRALITÉ DE SES SAVOIR-FAIRE, DONT ELLE A OBTENU LA RECONNAISSANCE PAR LE LABEL EPV.


© Jean-François Badias

De toutes les matières, c'est Lana Papiers qu'il préfère… Surtout la nouvelle gamme de l'industriel installé à **Strasbourg-Robertsau** depuis 1872. Baptisée Lana Shapes, elle combine toutes les spécificités que ses 65 salariés peuvent appliquer au papier. Des traitements spéciaux comme l'antimoisissure utilisé pour les étiquettes des bouteilles de vin, des filigranes pour authentifier les documents officiels par exemple, des fibres détectables sous les rayons UV ou des hologrammes comme ceux présents sur les billets de banque. Et, pour terminer, toutes les personnalisations de ses débouchées liés aux Beaux-Arts et au graphisme : couleur, typographie, grain, épaisseur du papier et même intégration de textile (fils, dentelle…) « Nous développons cette production sur mesure pour répondre aux problématiques du secteur du luxe et de la pharmacie par rapport à la contrefaçon. Les solutions utilisées jusqu'ici par ces professionnels, comme les codes-barres, se copient facilement. Alors qu'en intégrant directement ces éléments dans le papier au moment de sa fabrication, nous évitons toute falsification et garantissons l'authenticité du produit, » dévoile Lasse Brinck, le PDG de Lana Papiers. Il songe en particulier aux emballages de parfums ou de médicaments, la texture de ce papier se rapprochant en réalité de celui du carton. Ces prouesses techniques ont nécessité l'investissement dans une machine grand format de plus de 30 M€.

« Combiner savoir-faire artisanal et équipement industriel »

Pour résumer, la société reprise en octobre 2013 suite à un redressement judiciaire souhaite assurer son avenir en alliant l'ensemble de ses savoir-faire. L'obtention du label « Entreprise du patrimoine vivant », en février dernier, contribue à cette stratégie. « Cette reconnaissance de l'État français[1], pour le haut niveau de qualité de nos produits, nous aidera auprès de partenaires ou de clients éventuels, » espère l'entrepreneur, qui annonce un CA de 15 M€ en 2014. C'est aussi valorisant pour nos salariés, dont certains affichent plus de 35 ans d'ancienneté. » Car de toutes les manières, c'est leurs compétences qu'il préfère. **L.D.**

[1] *Le label est délivré depuis 2005 par l'État, via une commission indépendante, aux sociétés maîtrisant des compétences « de haute technicité ».*

Lana Papiers Spéciaux • 139 route de La Wantzenau à Strasbourg • 03 88 31 00 31 • www.lanapapier.fr

LASSE BRINCK, UN ÉTONNANT PARCOURS


© Jean-François Badias

Diplômé en marketing international à l'université de Syddansk (Danemark) et du Wisconsin (États-Unis), l'entrepreneur danois affiche un étonnant parcours. Il commence en 1993 dans l'industrie textile, chez Thygesen Textile Group avant de passer chez 3M, le spécialiste des papiers autocollants. Sa première incursion dans l'industrie du papier date de 1999, auprès de Steinbeis Temming Papier. Il y reste jusqu'en 2008. En parallèle à ses activités, Lasse Brinck s'implique depuis 1986 au sein de l'armée de l'air danoise. En 2013, une connaissance lui parle des difficultés de Lana Papiers. Séduit par « la technicité des machines, les compétences et la volonté de s'adapter des salariés », il soumet son offre de reprise au tribunal de Strasbourg. Elle est validée en octobre 2013, notamment « grâce aux soutiens locaux dont celui de l'Adira, » tient à souligner l'homme d'affaires trilingue. **L. D.**

DIGIBON
DÉJEUNER À LA CARTE

CE PRESTATAIRE DE SERVICES ÉMET POUR TOUT TYPE D'ENTREPRISE DES TITRES RESTAURANTS DÉMATÉRIALISÉS. GRÂCE À SES AVANTAGES, IL ESPÈRE Y CONVERTIR L'ALSACE PUIS TOUTE LA FRANCE.



© Benoît Linder

Alerte ! Notre radar à jeunes boîtes prometteuses s'affole. En ligne de mire : digibon France, installée depuis 2013 à **Strasbourg**. Jennifer Tugend, chargée du développement, émet pour les TPE/PME, grands groupes comme institutions publiques, des titres restaurants dématérialisés sous forme d'une carte baptisée « lunchboncard ». Son fonctionnement se calque sur celui d'une carte bancaire, avec les avantages que cela comporte. « Si vous déjeunez pour 7,72 €, vous paierez le montant exact. En cas de perte ou de vol, les salariés font opposition et récupèrent le solde restant sur leur nouvelle carte, » illustre la jeune femme. Les restaurateurs y trouvent aussi un intérêt : le versement des sommes dépensées par leurs clients en 48 h maximum, contre trois à 21 jours pour les titres papier. Valable trois ans, ou pour des durées plus ponctuelles, la carte conserve les spécificités des titres restaurants (exonéré de charges, financé de 50 à 60 % de leur montant par l'employeur, valables chez les 180 000 restaurateurs adhérents et dans les supermarchés, traiteurs, boulangeries, etc.)

Un marché national de 5,5 M€

Filiale d'une entreprise autrichienne présente sur ce secteur depuis 2002, digibon France a choisi l'Alsace comme région pilote. « C'est le second marché après l'Ile-de-France en termes de montant des titres restaurants et d'utilisation. Ensuite, nous nous développerons progressivement dans le reste de la France. » Pour cela, l'équipe de trois personnes facture des commissions dégressives selon le volume des commandes. « Grâce à l'informatisation complète du système, notre premier tarif (non communicable) est accessible aux petites structures, » conclut Jennifer Tugend. Avec l'idée d'élargir un marché déjà non négligeable : 738 millions de titres émis en 2013, représentant 5,5 M€ de transactions. L. D.

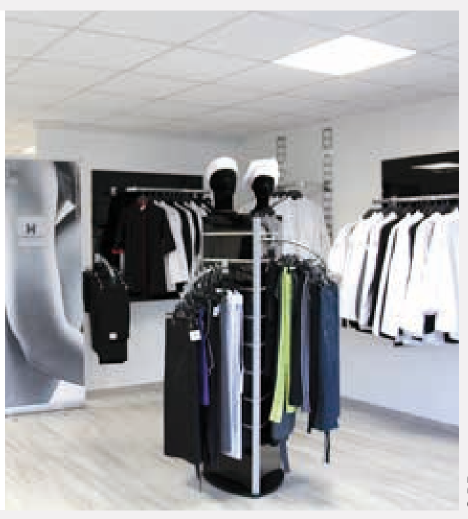
Écoutez la suite de l'interview sur www.pointecoalsace.fr

digibon • 3 quai Kléber à Strasbourg
03 88 68 33 57 60 • www.digibon.fr

Un nouveau commerce pour les pros de l'hôtellerie-restauration

Vestes, toques, chaussures de sécurité, tabliers… « De quoi habiller les professionnels de l'hôtellerie-restauration des pieds à la tête, » résume Nathalie Weber, gérante du magasin The Shop by Julien's. Ouvert à **Obernai** depuis novembre dernier, il référence plus de 1 000 produits, « tous personnalisables. Nous proposons aussi une gamme enfant et sommes ouverts aux particuliers, s'ils veulent offrir une veste de cuisine avec un nom brodé par exemple. » Commander en ligne sera bientôt possible avec le lancement du site internet. Ce commerce spécialisé est né d'une demande des chefs comme des jeunes apprentis de s'adresser au même fournisseur pour tous leurs équipements. La rencontre entre Nathalie Weber, depuis 15 ans dans la vente de vêtements professionnels, et le spécialiste des toques de cuisine Julien Hasenclever, fait le reste. The Shop by Julien's comprend également des rayons pour les métiers du BTP et de la santé : gants, casques, protections… L. D.

The Shop by Julien's • 16 rue de l'Artisanat à Obernai • 03 88 95 95 95



© DR


© Benoît Linder

TUNAP FRANCE
UNE STRATÉGIE BIEN HUILÉE

POUR ACCOMPAGNER SON DÉVELOPPEMENT ET LA COMMERCIALISATION DE NOUVEAUX PRODUITS, CE SPÉCIALISTE DES HUILES, GRAISSES ET AUTRES PRODUITS CHIMIQUES S'OFFRE UN SIÈGE À **ALTORF**, PRÈS DE MOLSHEIM.

Une croissance de 36 % en 2014, un objectif de chiffre d'affaires de 7,5M€ en 2015 contre 5,5 l'année dernière, 42 embauches depuis sa création en 2004… Tunap n'est pas avare en chiffres et ça se comprend. L'entreprise commercialise dans toute la France huiles, graisses ou lubrifiants de sa maison mère, implantée en Allemagne, pour les secteurs automobiles, industriels et cosmétiques. Et elle compte faire de 2015 l'année de sa montée en puissance. Constructeurs et concessionnaires automobiles représentent toujours la majorité de ses débouchés. Les premiers, comme Peugeot ou Citroën, intègrent les produits Tunap lors du montage des moteurs, les seconds les utilisent en marque blanche(1) – tels que des lubrifiants de chaînes ou des nettoyants soupapes. Seulement, « depuis mars 2014, nous vendons la gamme destinée à l'industrie. La graisse alimentaire résistante à la chaleur qui équipe les plateaux de cuisson des fours de Bosch-Siemens par exemple. Ou des produits pour la maintenance des équipements industriels. C'est pour cette raison que nous avons déménagé dans un nouveau bâtiment, multipliant par cinq notre capacité de stockage, » dévoile Roman Freitag, responsable de la division industrie chez Tunap France.

Le pari du sur-mesure et de la cosmétique

Tunap travaille actuellement sur une dizaine de projets, aidé par des ingénieurs chimistes. « Nous élaborons aussi du sur-mesure pour répondre aux contraintes spécifiques des entreprises. C'est notre gros point fort, avec notre flexibilité, » enchaîne Pascal Boeglin, le directeur général. Il donne pour exemple les huiles médicales conçues par le service R&D pour assurer le bon fonctionnement des fraiseuses des dentistes, tournant à 470 000 tours/minute.

Dernier potentiel de croissance : les liquides contenus dans les cosmétiques tels que les mousses à raser, brumisateurs ou déodorants en aérosols. Tunap France en assure la commercialisation, auparavant faite en Allemagne, depuis janvier 2015. L'entreprise espère que cette activité atteindra 20 à 25 % de son chiffre d'affaires dès cette année. L.D.

(1) Produits fabriqués par une entreprise pour ses clients, qui les utilisent ou les commercialisent sous leur marque.

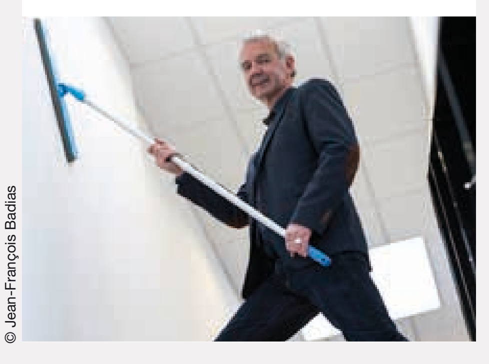
Tunap France • 1 rue Guynemer à Altorf
03 88 68 64 94 • www.tunap.com

RH MULTISERVICES

Aspirer de nouveaux clients

La société d'entretien et de nettoyage créée en 2009 à **Strasbourg** continue son développement grâce à son pôle « hygiène et propreté ». Les deux autres activités (espaces verts et autres services) complètent cette offre « pour un entretien global des entreprises. Par exemple, nous assurons le nettoyage de graffitis ou la pose de filets anti-pigeons en extérieur et la maintenance de la plomberie ou des luminaires en intérieur », explique Laurent Ruh, son dirigeant. En 2015, RH Multiservices – 90 salariés et 1,6 M€ de CA en 2013 – souhaite gagner des parts de marché avec la refonte de son site internet et une campagne de communication. Elle évoquera son engagement environnemental (utilisation de produits écolabélisés ou sensibilisation à la consommation d'eau), récompensé l'année dernière par la Palme verte du développement durable, octroyée par la Fédération des entreprises de propreté et services associés (FEP) Grand Est. L. D.

RH Multiservices • 1 Rue Flora Tristan à Strasbourg • 03 88 23 63 28
www.rh-multiservices.fr


© Jean-François Badias

VIGN'EVENTS

L'ANIMATION AU FOND DU VERRE

CE CAVISTE DE **FEGERSHEIM** ORGANISE DES ANIMATIONS SUR MESURE ET ORIGINALES AUTOUR DU VIN POUR LES ÉVÉNEMENTS D'UNE CLIENTÈLE TRÈS DIVERSIFIÉE.


© Dorothée Parent

Christophe Lasvigne. Avec un tel nom, on se plaît à imaginer que son activité d'animations sur mesure autour du vin était prédestinée. Il n'en est rien : il débute des études en Sciences économiques et, en parallèle, travaille chez un caviste. La passion prend le dessus et oriente son cursus à l'école viticole de Bordeaux. Après 10 ans d'expérience, Christophe Lasvigne crée Au Théâtre du Vin en 2005 puis Vign'Events, société dédiée à l'événementiel, en octobre 2012. Pour animer soirées, congrès ou séminaires, rassemblant de 15 à 400 personnes, il n'écrit rien à l'avance. « Quel que soit l'événement, on y trouve du vin*. Mon but est d'en faire un support de la manifestation. La première question que je pose est donc : « Quel est votre message ? Ce que l'on mange et boit vient après », détaille Christophe Lasvigne.

Ce libre arbitre viticole se décline selon les besoins des clients. Dans la catégorie créativité, des accords avec la peinture – un atelier créatif avec des pigments à base de vin – la musique – « un champagne pour quelque chose d'enjoué, un vin de terroir pour un morceau plus sombre » – ou la littérature – une formule récemment choisie par la Bibliothèque Nationale Universitaire de Strasbourg. « J'ai aussi organisé une dégustation de vins argentins avec une initiation au tango. » Dans la catégorie ludique, des jeux à l'image des sept pêchés capitaux, du « Vinoctionnary » ou du jeu des sept familles.

Un champ d'activité large

Christophe Lasvigne exerce auprès de professionnels variés. Maisons de retraite, comités d'entreprises, spas ou associations pour en citer quelques-uns, essentiellement en Alsace. « Je travaille aussi dans un gros quart Nord-Est de la France, de Lille à Lyon. Ces événements représentent 10 % de mon activité mais 35 % de mon chiffre d'affaires, en raison de leur plus grande ampleur. » L. D.

** À consommer avec modération*

Poursuivez votre lecture sur www.pointecoalsace.fr

Vign'Events • RN 83 à Fegersheim • 03 88 25 75 58
www.c-lasvigne.fr

CHRYSALEAD

Le réseau des pros de l'info(rmatique)

« Lors de mes précédentes expériences », chez des références de l'informatique comme Axians, Alcatel ou Entela, « j'ai remarqué que les chefs d'entreprises ne trouvaient pas d'interlocuteur unique pour assurer des projets informatiques globaux et transversaux. Avec tous les problèmes que cela peut engendrer… Et cela concerne les PME comme les grandes entreprises », raconte Arnaud Stehly, Président de Chrysalead-Group, à **Strasbourg**.
En novembre 2013, il crée cette entreprise au fonctionnement original : elle regroupe 120 salariés de 30 entreprises alsaciennes. Ils répondent ensemble à des projets, généralement du sur-mesure, à travers sept pôles spécialisés (maîtrise d'œuvre, câblage, System & Security, voix, développement & applicatif, FAI, financement & stratégie). Son expansion allant bon train, l'entreprise se développe en franchise. La première devrait voir le jour à l'été 2015, au Luxembourg. L. D.

Poursuivez votre lecture sur www.pointecoalsace.fr

Chrysalead • 23 rue de Reims à Strasbourg • 09 72 42 20 60 • www.chrysalead-group.com

© Chrysalead

LE RELAIS DES SAVEURS

DES RENCONTRES SAVOUREUSES

LES PLATS TRADITIONNELS ET « REVISITÉS » DE CET ÉTABLISSEMENT DE 65 COUVERTS, DÉCOULENT DE L'HISTOIRE DE STÉPHANE ET SANDRA FRIEDMANN.



© Jean-François Badias

Depuis leur enseigne de fer forgé, accrochée à ce restaurant de **Marlenheim**, le cocher et son attelage veillent sur une histoire de famille faite de rencontres. Entre Sandra – dont la grand-mère tenait une épicerie dans cette belle bâtisse rouge avant que sa mère la transforme en une brasserie et salle de bal après la guerre – et Stéphane, qui officiait au restaurant du golf du Kempferhof depuis 2007. Déjà réunis dans la vie privée, ils lient leurs métiers en rachetant l'établissement familial en juin 2014. Le couple le rebaptise « Le Relais des Saveurs » pour mieux coller à une cuisine « bistronomique » et rénove l'ensemble dans des tons blancs, « plus jeune et aéré », résume Stéphane Friedmann. « Dynamique, comme nous, intervient sa femme en arrangeant les vases de (vraies) tulipes sur les tables. « Je tiens à avoir une belle déco. Soit je mets des vraies fleurs, soit rien du tout. Mais surtout pas de plastique. »

Des plats concentrés en expériences

Sur leur carte, destinée aux touristes et aux locaux, figurent des spécialités alsaciennes « revisitées » comme des créations plus originales. Certaines témoignent des expériences passées ou des préférences du chef, indiquées par de petites pastilles en forme de cœur. Le meilleur exemple : la lotte aux agrumes et son risotto aux champignons. Stéphane Friedmann y applique la recette du risotto du chef vénitien Renato Piccolotto, sa formation consacrée aux champignons auprès de Jacques Marcon et son stage sur la cuisine des poissons chez le Meilleur Ouvrier de France Didier Aniès. Son passage à la Poêle d'Or, l'établissement de ses parents, se retrouve dans les rognons de veau. Quant à la salade de fruits à la citronnelle, gingembre et sorbet au litchi, il s'agit d'un souvenir de sa rencontre avec Laurent Peugeot, chef du restaurant étoilé Le Charlemagne (21) sur le thème « Fusion d'Asie. » « C'est important de s'ouvrir à d'autres horizons, d'apprendre du travail d'autres chefs. La cuisine reste un partage avant tout, pour faire plaisir à ses clients, » affirme Stéphane Friedmann, dont l'établissement compte trois salariés.

Cochonnailles ou soirée Asie

Les soirées à thème participent à cet esprit de rencontre. Cochonnailles pour les classiques, « À la découverte de l'Asie » pour les exotiques. Même leurs filles, Séléna 11 ans et Camélia, 5 ans, s'y mettent. Stéphane Friedmann raconte cette anecdote, tout sourire : « La dernière parle du restaurant à ses amies en disant « Viens, c'est bon ce que fait mon papa. » L.D.

Apprenez la recette du chef en vidéo sur www.pointecoalsace.fr

Le Relais des Saveurs
1 place du Kaufhaus à Marlenheim
03 88 87 50 05 • www.relais.fr



© Jean-François Badias



© Jean-François Badias

FRESH BURRITOS

PARFUMS MEXICAINS

UNE NOUVELLE FRANCHISE DE RESTAURATION MEXICAINE, LA SEULE DU GRAND EST, A OUVERT EN DÉCEMBRE DERNIER À STRASBOURG.

Vous l'apercevez ? Suivez l'odeur du Red Habanera, une variété de piment connue pour son piquant, ou du Garlic, une sauce à base d'ail utilisée pour relever le guacamole. Toujours pas ? Regardez mieux : ce petit fast-food mexicain, où cinq muchachos préparent devant les clients tacos, burritos ou chili con carne, se niche Grand'Rue à **Strasbourg**. « Nous utilisons un maximum de produits frais et des recettes originales de la franchise adaptées à un public européen. Fresh Burrito importe directement les sauces des États-Unis, » précise Martin Greder, le gérant. Après sept années à « accompagner des projets qui réussissent à la CCI de Strasbourg, j'avais envie de faire quelque chose par moi-même. » Il rencontre le créateur de la franchise, née en 2010 à Lille. « La restauration mexicaine était un créneau inoccupé et le concept m'a plu. » Il investit 300 000 € pour rénover cette ancienne boulangerie de 1850, qui fournissait en pain tous les kebabs de Strasbourg avant d'en devenir un jusqu'en 2014.

Fidéliser actifs et étudiants

Avec des menus de 5 à 10 €, Fresh Burritos cible une clientèle de touristes, d'actifs et d'étudiants qu'il espère fidéliser. D'où l'absence de déco kitsch ou de musique mexicaine. En revanche, la mappemonde géante fait des émules. « J'imagine que les gens parlent de leurs voyages, d'où ils viennent et aimeraient aller, » sourit Martin Greder. Il met à leur disposition des magazines « rapportés de la maison. Cela évite aux personnes seules de passer leur déjeuner sur leur téléphone à consulter leurs mails. Et donc d'avoir une réelle coupure avant de retourner au travail. » L. D.

Fresh Burritos • 51 Grand'Rue à Strasbourg
06 21 43 08 66 • Facebook : FreshBurritosStrasbourg

CONTACT CCI
Service création, cession, transmission
03 88 75 24 82 • jeunesentreprises@strasbourg.cci.fr

AGENDA

Un Job Dating Alternance pour recruter des étudiants

Le 1er avril prochain, le CFA de la CCI Alsace organise au Pôle Formation de Strasbourg un « Job Dating Alternance ». Son objectif : permettre aux employeurs recrutant dans les différentes filières de rencontrer les candidats présélectionnés pour un premier entretien en vue d'un contrat pour la rentrée 2015. Lors de cette manifestation, le CFA proposera également aux candidats en recherche d'employeur de rencontrer des professionnels lors d'ateliers métiers, afin de préciser leur projet professionnel et d'affiner leur technique de recherche d'emploi. L'année dernière, 50 employeurs étaient présents.

CONTACT CCI
alternance@strasbourg.cci.fr
www.cfa-cci-alsace.eu

RÉSEAU PROFESSIONNEL

BNI ouvre un groupe à Haguenau et Obernai



© Oberonsk / Fotolia

Ce réseau professionnel s'adresse aux cadres et chefs d'entreprises souhaitant développer leur activité. Il organise chaque semaine des déjeuners de travail, pour mutualiser des actions de marketing, échanger sur des projets, se faire de nouveaux contacts… Il a ouvert un nouveau groupe à **Obernai**, et d'ici mai prochain, ouvrira celui de **Haguenau**. L'organisation se base sur la recommandation pour élargir son réseau de membres, dont la cotisation annuelle s'élève à 1 000 €. BNI compte 11 antennes au total en Alsace : plusieurs groupes thématiques à Mulhouse, Colmar, Strasbourg et des sections à Schiltigheim et en Centre Alsace.

BNI Alsace • 4 rue de La Fayette à Strasbourg
06 86 49 40 31 • www.bni-alsace.com

AUX DEUX CLEFS
MÉTISSAGE CULINAIRE

SUR LA COURTE CARTE DE CET HÔTEL-RESTAURANT, REPRIS PAR DEUX ASSOCIÉES ORIGINAIRES DU SUD DE LA FRANCE, PLATS ALSACIENS ET MÉDITERRANÉENS SE CÔTOIENT.


© Dorothée Parent

« Il nous a dit « ici, il faut faire des pommes de terre et des assiettes bien remplies, » rit Alexandra Giordano, la chef du restaurant Aux Deux Clefs de **Marmoutier**. Elle fait référence à Pierre Gruber, l'ancien propriétaire de l'établissement familial jusque dans les années 90. « Il m'a aussi transmis sa recette du foie gras, un mélange d'oie et de canard. » C'était en mars dernier, quand elle et son associée, Dominick Guygnard, reprennent le restaurant de 50 couverts et son hôtel attenant. Depuis, la clientèle touristique et locale, « très accueillante », s'est habituée à leur « toute petite carte » aux saveurs du Sud. « Je cuisine beaucoup à l'huile d'olive, aux herbes et aux épices. Certains plats restent à la carte comme la dorade au pastis, le tartare de Saint-Jacques au citron ou la panacotta au limoncello[1]. » Elle mitonne ses suggestions du jour en fonction des produits de ses fournisseurs, dans le village même pour les escargots, le pain et la charcuterie, à Saverne pour les légumes.

De Nice à l'Alsace
Après 20 ans dans la vente de prêt-à-porter à Nice, puis cinq ans comme secrétaire en lycée, Dominick Guygnard sert désormais plats alsaciens ou méditerranéens en salle. « Nous recherchions un restaurant à reprendre dans toute la France et avons eu un coup de cœur pour cette maison avec beaucoup de cachet. » Elle désigne le sol à l'entrée du restaurant, les ferronneries de la porte et le parquet de la salle, où figurent deux clefs qui s'entrecroisent. « Celles de Saint-Pierre paraît-il, » termine Alexandra Giordano, revenue aux fourneaux après une carrière de gouvernante et de professeur d'hôtellerie, également dans le Sud de la France. L. D.

(1) Liqueur de citron produite dans la péninsule de Sorrente en Italie. À consommer avec modération

Aux Deux Clefs • 30 rue du Général Leclerc à Marmoutier • 03 88 70 61 08

L'ACCOMPAGNEMENT DE LA CCI
« Pour toutes les démarches liées à la reprise. Nous venions d'une autre région et ne connaissions pas le droit local. Nous continuons à solliciter notre conseillère dès qu'on en a besoin. »

CONTACT CCI
Service Appui à l'hôtellerie-restauration
03 88 75 25 66 • tourisme@strasbourg.cci.fr



LES WEB'ESSENTIELLES 2015
Des ateliers pour les commerçants

Suite à leur succès l'année dernière, la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin poursuit ses ateliers gratuits pour initier les commerçants au web et aux réseaux sociaux ou approfondir leurs connaissances. Ils se dérouleront toute l'année dans le département. Les prochains ateliers se diviseront en trois thématiques : monter son site internet, être bien référencé dans Google et découvrir et animer une page Facebook. Voici les prochaines dates :

- **À Saverne**
le lundi 23 mars de 9h à 16h
- **À Mutzig**
le lundi 30 mars de 9h à 16h
- **À Strasbourg**
le lundi 20 avril de 9h à 16h
- **À Haguenau**
le lundi 18 mai de 9h à 16h

Ateliers gratuits mais inscriptions obligatoires

CONTACT CCI
Service commerce • 03 88 75 24 80
commerce@strasbourg.cci.fr

SOLIDARITÉ
Donnez votre sang

Le vendredi 13 mars, une collecte de sang sera organisée à la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin, 10 place Gutenberg, en association avec les Vitrines de Strasbourg et l'Établissement Français du Sang (EFS). Selon ce dernier, pour couvrir les besoins des malades and blessés, 700 dons du sang sont nécessaires chaque jour. Cette opération sera ouverte au public de 11h à 18h. Pour un don, comptez environ 45 minutes. Il n'est pas utile de venir à jeun et une collation est prévue après le don.

Tout savoir sur le don du sang
EFS Alsace • 10 rue Spielmann à Strasbourg
03 88 21 25 25 • www.efs-alsace.fr

OPTIQUE MORICE

POUR LES BEAUX YEUX DES CLIENTS

LES OPTICIENNES DE **SAVERNE** ONT OBTENU LA NOTE MAXIMALE LORS DE LA VISITE ET DE L'APPEL DU CLIENT MYSTÈRE, DONNANT DROIT À UN TROPHÉE DE L'ACCUEIL.


© Dorothée Parent

« Je me souviens de l'appel mystère. La personne posait beaucoup de questions, assez précises, alors que nos clients demandent généralement des renseignements simples avant de passer en magasin. Par contre, je n'ai pas deviné qui était le client mystère », raconte Amandine, songeuse. L'opticienne tient à s'en souvenir pour une bonne raison : l'optique Morice, installé Grand'Rue à Saverne, a obtenu la note maximale de 40/40 au questionnaire d'évaluation donnant droit à un Trophée de l'accueil. C'est la deuxième fois que le magasin participe à cette opération, organisée chaque année par la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin pour inciter les professionnels à améliorer la qualité de l'accueil. « Nous voulions vérifier que la qualité de notre travail était toujours au rendez-vous. Les clients satisfaits vous le précisent ; mais ceux qui ne le sont pas font rarement des remarques… Au final, cela m'a confirmé que j'avais bien fait d'embaucher Amandine, » plaisante Angélique Saumier, la gérante. Oznur, 26 ans, complète l'équipe habillée de robes noires et collants. Un code vestimentaire ? « Non, nous avons fait les soldes hier », répond le trio avant de partir dans un grand éclat de rire.

Assurer la fidélité ?

Quels conseils aimeraient-elles partager ? « De réagir avec les clients comme vous aimeriez qu'on réagisse avec vous. Même s'il est 18h55 ! » estime Angélique Saumier. L'opticienne, installée à Saverne depuis 1994, qualifie leur accueil de « jovial mais professionnel ». « Cela explique peut-être l'importante fidélité de nos clients. Les familles reviennent, c'est agréable, » ajoute-t-elle avant de claironner « bonjour » à l'arrivée d'un couple. L. D.

Optique Morice • 53 Grand'Rue à Saverne
03 88 91 19 16

TROPHÉES DE L'ACCUEIL

Lancement de l'édition 2015

Le 2 février dernier, 195 commerçants bas-rhinois se sont vu décerner un Trophée de l'accueil, au Pôle Formation de la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin. Si vous souhaitez participer à la prochaine édition, et tester la qualité de votre accueil, vous pouvez dès aujourd'hui contacter votre conseiller commerce. Il se déplacera dans votre établissement pour établir un pré-diagnostic et suggérer des premières pistes d'amélioration, avant la venue du client mystère. L. D.

CONTACT CCI **Service commerce** • 03 88 75 24 80 • commerce@strasbourg.cci.fr



© Jean-François Badias

bas-rhin.fr/collectivites



Il paraît que les départements vont être supprimés ?

Pas du tout !!!

LES ÉLECTIONS DÉPARTEMENTALES AURONT LIEU LES

22 ET 29 MARS 2015

ÉLECTIONS DÉPARTEMENTALES DANS LE BAS-RHIN

23 cantons	**1 femme** et **1 homme** élu-e-s dans chaque canton	**46** élu-e-s

Plus d'informations sur bas-rhin.fr/collectivites

O + GRAPHISME

L'APPRENTISSAGE COMME COMPROMIS

CETTE AGENCE DE GRAPHISME ET DE COMMUNICATION DE **DUPPIGHEIM** A EMBAUCHÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS UNE APPRENTIE EN ALTERNANCE À LA RENTRÉE 2014. TÉMOIGNAGES CROISÉS.



© Dorothée Parent

STÉPHANE OBRECHT

DIRIGEANT D'O + GRAPHISME

« Quand Lisa a postulé, nous étions à un carrefour : trop de travail pour les deux personnes de l'agence mais pas assez pour en embaucher une troisième. J'avais testé ses capacités en stage, cela tombait au bon moment. Avant la rentrée, elle a débuté avec le renouvellement des cartes de vins d'un de nos clients grossiste, un projet facile mais exigeant. J'ai pu la faire travailler sur des réalisations assez rapidement. Le système d'apprentissage est très positif : pour la vision de Lisa sur les projets, différente de la mienne, le partage d'expérience… Par contre, le dossier d'embauche d'un apprenti n'est pas évident à remplir et je n'ai toujours pas reçu l'aide à l'embauche. Le fait que Lisa soit présente une semaine sur deux demande aussi d'adapter le planning en fonction. »

LISA

APPRENTIE EN BTS COMMUNICATION INDUSTRIELLE

« Après mon bac, je voulais m'orienter en BTS pro mais en alternance, pour me forger une expérience professionnelle. J'avais fait mon stage de Terminale à l'agence, j'ai donc postulé. En août 2014, j'ai passé une semaine d'immersion en entreprise, cela m'a tout de suite mise dans le bain. Peu après, j'ai réalisé la création de mon premier logo seule, pour un institut de beauté. Stéphane Obrecht m'a bien sûr aidée pour les ajustements. L'apprentissage se passe bien, surtout que mes cours restent très techniques et théoriques. Cela sera un avantage plus tard de déjà connaître le monde de l'entreprise. L'inconvénient : je suis en cours une semaine, en entreprise la suivante. Je ne vois donc pas l'aboutissement des projets sur lesquels j'ai commencé à travailler. »

Découvrez l'histoire de l'entreprise sur www.pointecoalsace.fr

O + Graphisme • 6 avenue Jean Prêcheur à Duppigheim • 03 88 83 35 70

CONTACT **CCI**

Point A • 03 90 20 67 68
pointa@strasbourg.cci.fr

RESTAURATION

L'Ancienne Douane ouvre un bar-winstub

Le restaurant strasbourgeois achèvera fin mars les travaux de création d'un bar-winstub dans ses locaux, ouvert 7j/7. En plus d'une offre de restauration à toute heure de la journée, un cuisinier y préparera des tartes flambées devant les consommateurs. Le samedi, les clients du marché des producteurs de l'Ancienne Douane pourront déguster leurs achats dans cette winstub. Pour cet investissement de 300 000 €, comprenant la création d'une table artisanale en chêne, le directeur Pascal Gaulet a uniquement fait appel à des entreprises alsaciennes. La brasserie de l'Ancienne Douane est implantée depuis 1966 dans un bâtiment historique, dont les fondations remontent à 1358. Il servait à l'époque à entreposer les produits des Salines de Lorraine, avant d'être transformé en une auberge et plusieurs fois agrandi. Victime d'incendies en 1497 et 2001, des bombardements lors de la seconde Guerre Mondiale, l'auberge puis la brasserie de l'Ancienne Douane furent plusieurs fois reconstruites. L. D.

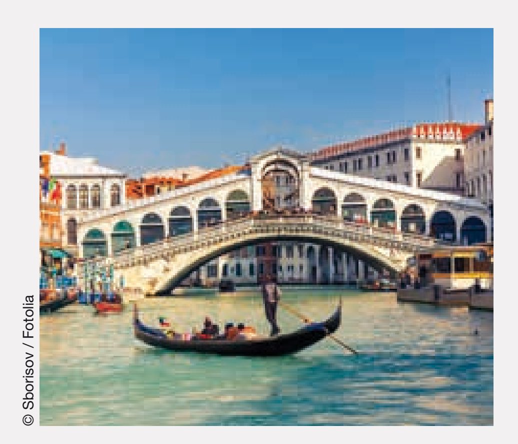
À l'Ancienne Douane • 6 rue de la Douane à Strasbourg • 03 88 15 78 78 • www.anciennedouane.fr



© Ancienne Douane

AÉROPORT

Été 2015 : Les nouveautés au départ de Strasbourg



© Sborisov / Fotolia

Antalya avec SunExpress

Après Izmir en 2013, SunExpress annonce l'ouverture d'une nouvelle liaison entre Antalya (Turquie) et Strasbourg. Les vols, chaque vendredi, débuteront le 24 avril 2015 avec un Boeing de 189 sièges. Cette nouvelle liaison, à partir de 85,99 € l'aller simple, répond aux importants besoins de déplacements entre Strasbourg et la Turquie aussi bien pour les touristes que pour les voyageurs d'affaires.

Venise, Olbia et Figari avec Volotea

Volotea dévoile trois nouvelles lignes pour l'été 2015. Vers la ville italienne d'Olbia avec 2 vols par semaine à partir du 24 avril 2015 (mardi et vendredi) et vers la cité corse de Figari à partir du 25 avril 2015 (samedi et dimanche). Dernière destination et non des moindres : Venise, avec deux vols par semaine, à partir du 27 avril 2015, les lundis et jeudis. De son côté, la compagnie Marmara renforce son offre au départ de Strasbourg pour Djerba, Malaga, Corfou, Ajaccio, Marrakech, Palerme et Palma. Elle ouvre également deux nouvelles destinations : Olbia (Italie) et Izmir (Turquie), soit neuf destinations au total.

www.strasbourg.aeroport.fr

Air France chouchoute la clientèle d'affaires

La compagnie aérienne propose une nouvelle offre pour les voyageurs d'affaires, nommée « Economy Flex ». Déjà disponible, elle concernera les voyages se déroulant dès avril 2015. Les billets, remboursables et modifiables sans frais, sont associés à la possibilité de prendre un vol plus tôt qu'initialement prévu, dans la même journée et sans frais supplémentaire. L'offre donne accès au parcours SkyPriority, un service rapide à l'aéroport et le positionnement systématique à l'avant de la cabine Économie, pour embarquer et débarquer de façon prioritaire. Elle sera combinable avec les autres tarifs disponibles. Enfin, Air France autorise 23 kg maximum pour un bagage en soute et 12 kg pour un bagage cabine et un accessoire. L'ensemble à titre gracieux. F. H.

Poursuivez votre lecture sur www.pointecoalsace.fr

www.airfrance.fr

UNLOQ/DEALITIME

GÉRER SES PROMOTIONS D'UN CLIC

LES PROFESSIONNELS INSCRITS SUR CE SITE GÈRENT INTÉGRALEMENT LEURS OFFRES DE PROMOTIONS À DESTINATION DU GRAND PUBLIC. UNE ALTERNATIVE MOINS COÛTEUSE QUE LES MASTODONTES DU SECTEUR.



© Benoît Linder

Même pas peur. Ils investissent le créneau du leader des offres promotionnelles Groupon et du site de réservation en ligne La Fourchette. Et ils jouent sur les faiblesses de ces géants pour se développer depuis **Haguenau**. Sur Dealitime, le site créé par Loïc Jeannin et Anthony Anquetil en décembre dernier, commerçants, artisans, hôteliers, restaurateurs ou prestataires de services publient eux-mêmes des offres commerciales. Ils définissent précisément leur contenu : la durée (illimitée, quelques heures, une semaine), le montant (une somme, un pourcentage ou un produit offert) et les conditions du bon (offre limitée en nombre de coupons, valable à une certaine date ou pour le second service…). Concrètement, « une boucherie dont les produits arrivent à expiration les propose le matin même à -50 %. Ou un institut de beauté fait un soin à tarif réduit uniquement un après-midi de la semaine pour combler son planning, » illustre Anthony Anquetil. « Les internautes ne paient pas en ligne mais téléchargent le bon à utiliser en magasin, un principe appelé le web-to-store. Cela permet au professionnel de conseiller les clients, faire de la vente additionnelle et de les fidéliser », enchaîne Loïc Jeannin.

Une alternative à la création d'un site

Dealitime vise aussi à fournir une présence sur internet aux entreprises qui ne possèdent ni site, ni compte sur les réseaux sociaux, en hébergeant une page de présentation avec horaires, localisation, photo, etc. Des informations qu'elles peuvent modifier « à tout moment, en cas de changement de carte pour un restaurant ou de fermeture inhabituelle pour un commerce par exemple. » Le coût de l'adhésion : 80 € de frais de dossiers, puis 30 €/mois. En 2015, les deux entrepreneurs se consacreront au développement du site. Ils prévoient déjà de nouvelles fonctionnalités : une newsletter, de nouvelles statistiques ou des jeux concours. L. D.

L'ACCOMPAGNEMENT DE LA CCI

« Nous avons obtenu le Passeport Entreprendre pour que notre projet soit confronté au regard de professionnels et en tire une légitimité. »

Dealitime • 84 route de Strasbourg à Haguenau
03 88 90 52 71 • www.dealitime.fr

CONTACT **CCI**

Service création, cession, transmission •
jeunesentreprises@strasbourg.cci.fr • 03 88 75 24 82



LES RENDEZ-VOUS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Rappels juridiques sur les nouvelles obligations

Le lundi 16 mars à 15h à la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin

Cette réunion abordera le droit à la concurrence et à la consommation dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, autrement dit toutes les questions juridiques liées aux obligations d'affichage, à la publicité, la vente en ligne, les points de contrôles… Un focus particulier sera assuré au sujet des contrats du site de réservation en ligne Booking. Michel Freydt, du Pôle concurrence, consommation et répression des fraudes de la DIRECCTE Alsace, interviendra et répondra aux questions.

Les clés de la rentabilité des Spas

Le lundi 20 avril à 15h à la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin

Pour renforcer les résultats de votre spa, Stéphanie Rychembusch (directrice de la société de conseils Coach Omnium Tourisme et Spas) évoquera quelques pistes d'action. La réunion concerne les spa hôteliers, petits ou grands, à la journée ou inclus dans la nuitée.

Réunions gratuites mais inscriptions obligatoires

CONTACT **CCI**

Service Appui à l'hôtellerie-restauration
03 88 75 25 66 • tourisme@strasbourg.cci.fr

ENTREPRISE EN DIFFICULTÉS

DÉCIDER D'UNE SECONDE CHANCE

CONFRONTÉE À DES DIFFICULTÉS FINANCIÈRES, CETTE COMMERÇANTE A OPTÉ POUR UNE PROCÉDURE DE SAUVEGARDE JUDICIAIRE. CE CHOIX DIFFICILE LUI A OFFERT UNE SECONDE CHANCE.



© jesadaphorn / Fotolia

Monter son entreprise ne se fait pas au hasard. La dirigeante de cet espace de restauration le savait. 13 ans d'expérience dans un concept similaire comme manager, un business plan peaufiné plus d'un an et accompagné par Cap Création, un bon emplacement dans le quartier touristique d'une grande ville, deux salles entièrement rénovées pour 100 000 € d'investissement… Seulement, les travaux de voierie devant son établissement, elle ne pouvait pas les prévoir. « J'ai décalé la date de mon ouverture, à juin 2011, mais ils ont été prolongés de plusieurs mois… Il y avait beaucoup moins de passage, l'établissement était peu visible et la clientèle du quartier n'a pas compensé cette perte, » se souvient l'entrepreneuse [1]. « J'ai imprimé des flyers pour me faire connaître, sans résultat. » Un an après son ouverture, à force de « rogner sur la trésorerie », les premières difficultés ont commencé à se faire sentir.
« J'ai demandé une rallonge de mon prêt personnel puis à payer le loyer en plusieurs fois. J'appréhendais la venue du facteur et d'éventuelles lettres de relance. »

Un poids psychologique

Elle prend l'initiative d'un rendez-vous au Centre d'Information sur la Prévention des difficultés des entreprises, qui lui conseille la sauvegarde judiciaire (voir encadré). Fin 2012, elle passe devant le tribunal. « C'était très difficile psychologiquement. Je me suis défendue à la barre, face aux juges, avec l'impression d'être une criminelle… Mais je regarde peut-être trop de séries policières, » adoucit-elle d'un sourire. Le tribunal décide d'une période d'observation de six mois, pendant laquelle factures et remboursement des crédits sont bloqués. Notre entrepreneuse approfondit la gestion de sa trésorerie, lance de nouveaux produits, organise des soirées. Et, surtout, prend les devants pour continuer à travailler avec ses fournisseurs. « Certains ont accepté, à condition de payer dès la livraison. J'aurais dû fonctionner ainsi dès le début. » Ne comptant pas ses heures, elle ouvre plus longtemps le soir, travaille les jours fériés et apprend sur le tas à communiquer sur les réseaux sociaux.

Remonter doucement la pente

Ses efforts portent leurs fruits avec une hausse de 20 % de son chiffre d'affaires pendant cette période de sauvegarde judiciaire. « Dans le même temps, j'ai commencé à me verser un petit salaire. » Le tribunal lève la procédure fin 2013. Depuis, son activité croît régulièrement et elle poursuit le remboursement de son prêt et de ses commandes. Elle embauchera un temps partiel pour l'été et le marché de Noël. Si difficile qu'ait pu être cette procédure, notre commerçante ne le regrette pas : « Cela laisse une autre chance et quand on est passé aussi près de l'échec, cela donne encore plus envie de s'en sortir. » **L. D.**

[1] *Elle a souhaité rester anonyme*

CONTACT CCI
Cellule de soutien • 03 88 75 25 23
juridique@strasbourg.cci.fr

La sauvegarde judiciaire, une procédure peu connue

Née en 2005, elle place provisoirement une entreprise en difficulté sous protection judiciaire, afin qu'elle apure ses dettes sans attendre la cessation de paiement et poursuive son activité. Artisans, commerçants, professions libérales ou autoentrepreneurs en bénéficient sur demande auprès du tribunal de Grande Instance. Si le dossier est jugé recevable, le tribunal prononce une période d'observation de six mois (renouvelable deux fois) et suspend les créances. Un plan est élaboré, sous supervision d'un administrateur judiciaire, pour redresser l'activité. Au terme de cette période d'observation, le tribunal lève la procédure (et l'entreprise reprend remboursements et activité) ou prononce la résolution du plan et la liquidation judiciaire si le plan n'est pas respecté et en cas de cessation de paiement.



© Jean-François Badias

MONTAGNE ET TERROIRS
SOIS BIO ET SERS-TOI

APRÈS AVOIR TROUVÉ SA CLIENTÈLE DE TOURISTES ET DE LOCAUX GRÂCE À UNE OFFRE LARGE EN PRODUITS DU TERROIR OU BIO, CE MAGASIN SE LANCE DANS LE DRIVE ET L'E-COMMERCE.

Tomme de montagne de Sainte-Marie-aux-Mines, bières de la brasserie Saint-Pierre, savons du Val d'Argent, pain des boulangeries de Saales et Still, glaces d'Urbeis, conserves du Hohwald, poissons frais ou surgelés d'Orbey, miel d'Urmatt, etc. Sybil Ernwein pourrait continuer cette liste encore longtemps. La créatrice et gérante de Montagne et Terroirs, à **Lutzelhouse** dans la Vallée de la Bruche, possède plus de 4000 références. « Que du local ou, quand ce n'est pas possible, du bio. J'ai voulu une offre large pour que les consommateurs puissent faire toutes les courses au même endroit. Ils plébiscitent les fruits, les légumes et la viande car les grandes surfaces n'indiquent pas leur provenance exacte, » précise cette ancienne du magasin bio Serpent Vert, où elle a travaillé durant 12 ans. Deux ans après son ouverture, le commerce s'est fait sa place dans la vallée, « une clientèle plus fidèle qu'en ville », y compris auprès des touristes. « Grâce à mon partenariat avec l'Office de tourisme, mon activité a progressé cet été malgré les départs en vacances des habitués. »

Récupérer en boutique ou se faire livrer

Si l'année 2014 marque l'embauche d'Ely, salariée à temps partiel chez Montagne et Terroirs, 2015 sera celle du nouveau site d'e-commerce et de drive. « Avec une grande partie des produits référencés, précise Sybil Ernwein. Les clients passeront commande sur le site et n'auront plus qu'à venir chercher leur panier. Sinon, je livrerai à domicile sur les villages situés entre Dorlisheim et Rothau. » Lancement prévu au printemps. L. D.

Découvrez la boutique en vidéo sur www.pointecoalsace.fr

Montagne et Terroirs • 166 rue Principale à Lutzelhouse • 03 88 48 02 81
www.montagne-et-terroirs.fr

L'ACCOMPAGNEMENT DE LA CCI

« Cela a surtout été très utile pour les démarches et les aspects juridiques que je ne maîtrisais pas. »

CONTACT CCI
Service création, cession, transmission
03 88 75 24 82 • jeunesentreprises@strasbourg.cci.fr

JURIDIQUE

Difficultés bancaires : que faire ?

LE DROIT AU COMPTE

Toute personne physique ou morale domiciliée en France, dépourvue d'un compte de dépôt, a droit à l'ouverture d'un tel compte dans l'établissement de crédit de son choix. Si ce droit lui a été refusé, la personne peut saisir la Banque de France, munie de son attestation de refus. Elle désignera alors un établissement qui procédera à l'ouverture du compte, et de tous les services bancaires de base. Le délai est de trois jours ouvrés à partir de la réception des pièces nécessaires (justificatif d'identité, lettre de refus d'ouverture de compte délivrée par une banque, justificatif de domicile). Les commerçants doivent inclure un extrait K du registre du commerce et des sociétés de moins de trois mois, les artisans l'extrait D1 du répertoire des métiers et les professions libérales, un justificatif d'activité. Une société devra fournir : un justificatif d'identité valable de son représentant légal, un extrait K bis original de moins de trois mois et la lettre de refus d'ouverture de compte.

LA MÉDIATION DU CRÉDIT

La Médiation du crédit est ouverte à toute entreprise dès lors que lui est refusé un financement lié à son activité. Et ce, quels que soient son activité (commerciale, artisanale, agricole, industrielle, services…) son âge, sa taille ou sa forme juridique, dès lors qu'elle rencontre des difficultés de financement bancaire, d'affacturage ou d'assurance-crédit. Le Service Juridique de la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin peut vous accompagner, de manière confidentielle, pour la médiation du crédit et la saisine de votre dossier.

CONTACT CCI
03 88 75 25 23 • juridique@strasbourg.cci.fr

Plus d'information • http://www.economie.gouv.fr/mediateurducredit/accueil



© Goodluz / Fotolia




Un système d'irrigation en cours d'installation

© DR

HÉGENHEIM

UBB®, LA TERRE BATTUE SANS SOUCI

Pour rester performant, un terrain de tennis en terre battue a besoin d'être arrosé régulièrement. Mais ce travail d'arrosage est une corvée dont les clubs ou les utilisateurs s'affranchissent trop souvent. Résultat : la surface du court se durcit, se fissure et provoque des faux-rebonds. L'entreprise Gotec Sportsystème d'Hégenheim, qui rénove et construit des terrains de tennis, a trouvé la solution : elle installe en exclusivité des systèmes d'irrigation par le sous-sol (UBB®) qui garantissent une humidification optimale et automatique des courts en terre battue. Un réseau de tubes en polyéthylène disposé dans la couche dynamique du terrain (mâchefer ou roche volcanique broyée) assure une distribution homogène de l'eau par capillarité grâce à 1 250 dispensateurs. Le processus d'humidification est déclenché à partir des informations transmises par une sonde hygrométrique qui évalue les besoins en eau du terrain. Résultats : gain de temps (donc de jeu), économie d'eau (30 % en moyenne) grâce à un dosage optimum et une meilleure stabilité du terrain. Une cinquantaine de terrains, en Alsace (Rixheim, Altkirch, Plobsheim, etc.) et ailleurs sont déjà équipés. Jeu, set et match ! **D. M.**

Gotec Sportsystème
108 rue de Bourgfelden à Hégenheim
gotec.bauer@orange.fr • www.gotec-sport.fr

COLMAR

Chat alors !

Découvrez des jouets parfaits pour réveiller votre instinct de prédateur ! À vous les coups de pattes, de griffes et de dents : ces jouets ronds, rectangulaires ou encore à huit faces sont résistants et entièrement lavables. Issus de l'agriculture biologique, le tissu, le coton et l'herbe-aux-chats qui les composent raviront vos coussinets. Et pour ne rien gâcher, leur design épuré et leurs coloris volontairement sobres sailleront parfaitement avec votre intérieur, et pourront allégrement traîner non loin de votre lieu de sieste favori. Alors, qu'attendez-vous pour inviter votre maître(sse) à vous procurer ses adorables petits jouets ? Nous le savons, vous en ronronnez d'avance ! **M. J.**

www.meiow.fr
contact@meiow.fr facebook.com/MEIOW


© Meiow.fr


© DR

OBERNAI

Ma préférence à… bois

Ils se prénomment cèdre émail, épicure, basalte, aureste, kobalte, édène, watson et Gauss. Ils offrent des styles multiples. Leur point commun : tous font partie de la gamme « Préférence » des poêles à bois Supra. En fonte, mais aussi avec un habillage en acier, leurs éléments modulaires permettent une grande variété de finitions autour de la même base par le jeu de combinaisons, voire de personnalisations. Éléments déco à part entière, ces poêles sont de purs produits alsaciens, puisque designés par Denovo (Strasbourg) et fabriqués par le spécialiste des produits de chauffage et de traitement de l'air basé à Obernai. **F. H.**

www.supra.fr • www.denovo.fr



RESTAURATION

LE FAIT-MAISON BROUILLE-T-IL LES CARTES ?

RÉPONDANT À UN BESOIN DE TRANSPARENCE DES CONSOMMATEURS, LES MARQUES DE DISTINCTION DANS LA RESTAURATION SE SONT MULTIPLIÉES CES DERNIÈRES ANNÉES. AVEC LE LABEL FAIT-MAISON, LES CONSOMMATEURS – ET PARFOIS LES CUISINIERS EUX-MÊMES – ONT DE QUOI PERDRE LEURS REPÈRES… GUSTATIFS. QUELQUES EXPLICATIONS.

FOCUS RÉALISÉ PAR FRANÇOISE HERRMANN

Renommée pour sa gastronomie, la France l'est également pour les nombreux titres, certifications, labels ou autres reconnaissances qui figurent sur les cartes – et plaques – des restaurants. À l'origine, une volonté des professionnels de garantir à leurs clients la qualité des mets servis dans l'assiette, mais aussi de se distinguer de certaines formes de restauration rapide ou d'établissements qui se contentent de revendre des produits prêts à consommer. Derrière leurs démarches, des philosophies, des challenges qui sont parfois compliqués à comprendre, que l'on soit du métier ou simple consommateur. Récemment, venu se juxtaposer aux différentes « reconnaissances » existantes, voire aux distinctions des Michelin et autres Gault et Millau, le label fait-maison. Si celui-ci implique une certaine transparence pour le consommateur qui voit apposé un label à côté de chaque plat fait-maison, certains professionnels que nous avons interrogés considèrent que les règles fixées sont bien trop souples et constituent une porte ouverte à des dérives. Et les éléments relatifs à l'utilisation de produits surgelés peuvent créer des confusions dans leur interprétation. « C'est une loi d'information qui est à la fois un peu floue et compliquée », affirme Jacques Eber, le patron des Plaisirs Gourmands à Schiltigheim/67 et délégué Est de l'association française des maîtres-restaurateurs ●●●

●●● (il a été le premier à obtenir le titre dans le Bas-Rhin). Et d'ajouter : « Faite pour différencier ceux qui proposent du fait-maison des réchauffeurs, ce que j'applaudis des deux mains, la loi est difficile à mettre en application. Attention aux pièges ! Un exemple : je ne crois pas que l'on puisse trouver une pizza faite maison en hiver. Certes la pâte sera passée au laminoir, les champignons et les herbes seront frais, mais la tomate aura-t-elle été coupée en petits morceaux pour en faire un coulis ? Les tomates n'étant pas des produits d'hiver, les restaurateurs utiliseront des conserves. Et c'est là où le bât blesse : si l'établissement affiche le logo du fait maison, il est passible de sanction », rappelle Jacques Eber. Par ailleurs, que signifie vraiment le label fait-maison, dans la mesure où on le trouve aussi bien dans un restaurant traditionnel que dans un établissement de vente à emporter ?

Maître-restaurateur, seul titre d'État

En Alsace, où les tables consacrées à la cuisine régionale, à la fois créative et innovante, sont nombreuses, on milite surtout en faveur du titre de maître-restaurateur. « Le maître-restaurateur n'a pas besoin d'apposer le logo vis-à-vis de chaque plat, car il est le véritable ambassadeur du fait-maison. Notre seule exception concerne les frites. Si elles sont surgelées le maître-restaurateur doit en informer le client », observe Jacques Eber. « Le fait-maison constitue une avancée, mais elle n'est pas suffisante », appuie Jean-Jacques Better, président de l'Union des Métiers et des Industries de l'hôtellerie du Haut-Rhin. « Dans le fait-maison, on retient les produits bruts et non les produits frais, les contrôles se font a posteriori ». Alors que le titre de maître-restaurateur, soumis à un organisme certificateur, garantit la qualité de A à Z, et permet aux consommateurs de distinguer un établissement qui propose de la cuisine traditionnelle fait-maison de celle des réchauffeurs. De surcroît, c'est l'ensemble de l'établissement qui est mis en valeur, en certifiant que les personnels sont diplômés. C'est aussi le seul titre d'État, où le restaurateur a pris lui seul la décision de se faire auditer par un organisme indépendant », ajoute Jacques Eber.

La nouvelle loi du fait-maison devrait être suivie par la mise en place du titre d'artisan-cuisinier, proposé sur la base du volontariat aux établissements de moins de dix salariés. Pour Joseph Leiser, qui pourtant accumule titre et labels, « le fait-maison représente une hérésie totale. Même les organismes certificateurs y perdent leur latin. Alors que le steak haché surgelé cuisiné dans le restaurant pourra être considéré comme du fait-maison, la frite surgelée ne le sera pas ! » Pour lui, « on commence à faire tout et n'importe quoi. Il faudrait un label national qui atteste du professionnalisme du cuisinier. » Chef de l'Auberge au Zahnacker (Ribeauvillé /68), ce chef de cuisine fait partie de ceux qui ont passé la certification régionale et le titre de maître-restaurateur. Deux procédures quasiment identiques selon lui, même si la première était légèrement plus contraignante. À l'origine de ses démarches, une volonté d'avoir une reconnaissance. D'où son adhésion également au Collège Culinaire de France. Président de la Fédération des chefs cuisiniers d'Alsace depuis deux ans, il est fier d'appartenir à cette association de chefs qui atteint près de 170 membres en Alsace.

Pour autant, juxtaposer les labels a-t-il plus d'impact sur la clientèle ? À l'évidence, les établissements qui arrivent à fidéliser leurs clients le sont – et le seront toujours – grâce à leur régularité dans la qualité des plats, la créativité du chef, l'environnement agréable et le service… sympathique.


© Lumières / Fotolia



2 934 restaurants

en Alsace, dont 1 831 dans le Bas-Rhin

Source : fichiers des entreprises CCI

190 maîtres-restaurateurs

en Alsace, dont 105 dans le Bas-Rhin

Source : Maîtres-restaurateurs

Petit glossaire des titres, labels, et autres reconnaissances…

LE TITRE DE MAÎTRE-RESTAURATEUR

Attribué pour une durée de quatre ans par l'État, ce titre est décerné après un audit effectué par un organisme indépendant. Il garantit une cuisine authentique, réalisée sous la responsabilité directe du restaurateur ou de son chef cuisinier ne recourant pas à des plats déjà préparés. Il reconnaît l'excellence des meilleurs professionnels et leur respect d'un certain nombre de règles en matière d'accueil, de service à table, de décoration, mais aussi d'hygiène et de sécurité. Titre en cours de révision.*

www.maitresrestaurateurs.com

LE RÉFÉRENTIEL « RESTAURATION TRADITIONNELLE RÉGIONALE »

Cuisine favorisant les plats et les produits régionaux, service soigné, personnel attentif aux besoins des clients, service adapté aux enfants avec menu spécial, jeux, voici les caractéristiques essentielles du référentiel « restauration traditionnelle régionale » faisant l'objet d'une certification par l'organisme Certipaq.

Certipaq • 2, rue de Rome à Schiltigheim • 03 88 19 16 79

LE FAIT-MAISON

Ce label institué par décret en juillet 2014 garantit que les plats faits maison ont été entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et n'ayant subi aucune modification. Seuls les traiteurs ont la possibilité de préparer leur plat dans un lieu différent du lieu de vente. Il a pour objectif de distinguer les restaurateurs qui cuisinent des autres qui réchauffent des produits industriels. Par contre peuvent entrer dans la composition des plats des surgelés* (hormis les frites.)

www.economie.gouv.fr/fait-maison

RESTAURATEUR DE FRANCE

Ce label reconnaît le professionnalisme des restaurateurs mettant en avant les produits du terroir et leur accueil. C'est le seul reconnu pour la restauration indépendante par le secrétariat d'État au tourisme, reconnu « Qualité tourisme ».

RESTAURANT DE QUALITÉ

Cette appellation milite pour la transparence dans l'assiette qui identifie et valorise les restaurants de qualité. Elle a été lancée en 2013 par le Collège Culinaire de France présidé par Alain Ducasse et Joël Robuchon. Le label est remis aux restaurants qui prônent le fait maison, mais aussi l'hospitalité.*

CUISINERIES GOURMANDES DES PROVINCES FRANÇAISES

Fabrication totale de tous les plats cuisinés dans l'entreprise, utilisation de produits frais régionaux, traçabilité des produits, qualification obligatoire d'une personne en cuisine et en salle, menu enfant découverte gustative et menu de saveurs régionales, sont les points essentiels de la certification de services Cuisineries gourmandes. Reconnue par les Pouvoirs Publics, elle représente une solution de transparence dans le domaine de la restauration artisanale traditionnelle et une réponse au principe de sécurité alimentaire. Cette certification n'est pas représentée en Alsace.*

*** Conditions d'accès sur www.pointecoalsace.fr**

RESTAURANT CHEZ GUILLAUME

« CUISINIER C'EST UN MÉTIER »



© Michel Caumes

« Chez Guillaume » est né il y a treize ans à **Sierentz/68**. D'abord en location, pendant 13 ans, Virginie et Guillaume Belliard ont acheté de nouveaux locaux, créant ainsi complètement leur restaurant. Avec une spécialisation en viande tendre, Guillaume affiche des plats alsaciens comme les bouchées à la reine, les émincés de foie de veau, les rognons de veau, mais aussi des cordons-bleus, qu'il décline dans une dizaine de versions. Le midi, il fait quasiment le plein de couverts (une soixantaine en hiver, 120 en été) grâce à un plat du jour proposé à 14 €, incluant entrée-plat-dessert. Situé non loin de la frontière suisse, il accueille quelques gens de passage, mais l'essentiel de sa clientèle est locale. Le premier titre auquel il a prétendu est celui de maître-restaurateur : « c'est une reconnaissance de notre bonne foi sur le fait-maison ». Et de faire partie de l'association des chefs de cuisine restaurateurs « prouve qu'il est un vrai cuisinier, qui a passé un examen ». Pour lui, la mise en œuvre du statut d'artisan cuisinier constituera une avancée : « jusqu'à présent aucun diplôme n'était exigé pour ouvrir un restaurant, il suffisait d'avoir un peu d'argent… Je milite pour un minimum d'examens et de la pratique pour exercer. Par contre, le fait-maison représente un « joli flou artistique ».

Des éléments de valorisation

Guillaume Belliard cite en exemple « le haricot vert surgelé que l'on transforme et qui est considéré comme un produit élaboré. Mais peut-être qu'en région parisienne ou en bord de mer cela évitera d'avoir du tout et n'importe quoi ». Le restaurateur a également obtenu la certification de services, plus poussée. Des éléments de valorisation qu'il juge importants, et que lui-même recherche lorsqu'il se déplace dans une autre région : « mon premier réflexe est de trouver un confrère maître-restaurateur ».

Restaurant chez Guillaume
18, rue Rogg Haas à Sierentz
03 89 81 52 22
www.restaurant-chez-guillaume.fr

MAISON KAMMERZELL

« LA QUALITÉ RECONNUE SANS FAIRE DE DÉMARCHE »

La réputation de cette maison qui est aussi l'un des plus beaux monuments de **Strasbourg/67** n'est plus à faire. Chef-d'œuvre architectural, le lieu est une véritable institution pour les habitants de la ville qui apprécient autant son décor – ses fameuses fenêtres en « cul-de-bouteille » et ses fresques –, que sa gastronomie. Si l'établissement figure dans tous les guides, si son livre d'or est chargé d'illustres signatures, il n'affiche aucun titre ou label, excepté l'obligatoire et récent fait-maison. Pour le président du directoire, Jean-Noël Dron, « ce label reste un compromis entre plusieurs lobbies. Pourquoi certains produits sont-ils concernés, d'autres non ? Je considère que le fait-maison n'est qu'un début de réponse à la demande de transparence des clients ». Lorsqu'il a racheté l'établissement, en 2009, Jean-Noël Dron a également repris les équipes. Près de 90 personnes, dont 22 en cuisine – avec cinq pâtissiers.


© Benoît Linder / Kammerzell

Guy-Pierre Baumann et Hubert Lépine : le professionnalisme en cuisine

Cuisine bourgeoise

Répartie sur deux bâtiments et plusieurs niveaux, la « Kamm' » offre une dizaine de salles et 350 places assises. La cuisine, plutôt bourgeoise, marie les plats traditionnels français et les spécialités locales – coq au riesling, foie gras, presskopf, spaetzle, etc. Ils sont mitonnés sous la houlette du chef Hubert Lépine, qui officie depuis 1999. Il avait été embauché par l'ancien patron, Guy-Pierre Baumann, qui reste le président du conseil de surveillance. L'auteur de la célèbre choucroute aux trois poissons « vient encore tous les jours », observe en souriant Jean-Noël Dron. Du fait de l'offre préférentielle en début d'année, ce sont plus de 600 choucroutes qui sont débitées chaque jour pendant quatre mois ! Sur l'année, le restaurant satisfait à 70 % une clientèle locale. Jean-Noël Dron aurait pu prétendre au titre de maître-restaurateur, « la seule certification qui ait du sens », mais il n'a pas ressenti le besoin d'entreprendre la démarche. « Le titre a été mis en place avant la baisse de la TVA, c'était surtout une mesure d'aide à l'investissement via un crédit d'impôt. Pour y accéder, il fallait montrer son professionnalisme et répondre à des conditions d'accessibilité, d'acceptation de moyens de paiement, etc. D'intégrer la qualité dans une grille de critères préalablement définis ne signifie pas forcément que la cuisine est bonne… ». Finalement, Jean-Noël Dron se contente d'appliquer, depuis octobre 2014, la mention « fait-maison » sur l'ensemble de la carte. « Ce n'est pas la panacée, mais en même temps, cela ne fait pas de mal d'afficher que nos produits bruts sont élaborés par le chef de cuisine », conclut-il.

Prolongez votre lecture sur www.pointecoalsace.fr

Maison Kammerzell
16 Place de la Cathédrale à Strasbourg
03 88 32 42 14 • www.maison-kammerzell.com

PLUS D'INFOS

Les services d'appui à l'hôtellerie-restauration des CCI

Pour vous conseiller pour l'obtention d'un label qualité, titre de maître-restaurateur ou restauration traditionnelle régionale, bénéficier d'un pré-audit, mais aussi vous aider à progresser, vous informer sur l'actualité de la profession ou vous accompagner dans la cession-transmission de votre entreprise.

CONTACTS **CCI**
Service d'appui à l'hôtellerie-restauration
tourisme@colmar.cci.fr
tourisme@mulhouse.cci.fr
tourisme@strasbourg.cci.fr

GAULT & MILLAU

Le guide des bonnes tables

Il n'y a pas que le Michelin dans le domaine gastronomique ! Le guide Gault & Millau, né dans les années 1960, dévoile chaque année ses bonnes adresses de restaurants, d'hôtels et de bonnes tables. Le guide est décliné par région. Bistrot, classique, tendance, romantique, avec terrasse… En Alsace, ce sont 177 établissements qui ont été distingués en 2014 (guide 2015).

EURO-TOQUES

Des artisans cuisiniers européens au service d'une alimentation saine

Cette association née en 1986 à l'initiative de Paul Bocuse œuvre pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires de qualité et d'origine au sein de son réseau européen de chefs cuisiniers et auprès de la Commission Exécutive à Bruxelles, et particulièrement des Directions Générales de l'Agriculture, de la Protection du Consommateur et de la Santé Publique. Euro-Toques est la seule association lobbyiste de chefs cuisiniers reconnue officiellement par la commission européenne.

http://www.eurotoques-france.fr
/index.php/euro-toques

À L'AGNEAU D'OR

LES VRAIES VALEURS DU MAÎTRE-RESTAURATEUR

Il fut l'un des premiers à demander le titre de maître-restaurateur dans son département, en 2008. « Je me suis investi dans la démarche, car cela correspondait à notre philosophie du fait-maison ». À **Munster/68**, Martin Fache a repris en 1990 l'affaire créée par son père dans les années 60. Dans la continuité d'une cuisine traditionnelle – il a également été certifié restauration traditionnelle régionale, qu'il a abandonnée au profit du titre de Maître-restaurateur, « plus parlant ». D'ailleurs, il exerce aujourd'hui la fonction de secrétaire général de l'association française des maîtres restaurateurs, qui met en avant le titre en développant différentes communications et applications. Car si le titre est passé inaperçu au début, aujourd'hui il se rend compte que les consommateurs l'apprécient, voire le recherchent lorsqu'ils partent à la découverte d'un nouvel établissement. Ensuite, bien sûr, c'est la qualité de la prestation qui séduit. En l'occurrence sa cuisine, mitonnée à base de produits frais régionaux, qu'il situe « entre gastronomique et bistrot ». Sur sa carte, qui change tous les trois mois, cinq entrées, cinq plats, cinq desserts et des suggestions. Au cœur, le carré d'agneau qui a contribué à forger sa réputation, la bouchée à la reine qui lui a valu un prix, le foie gras, et tous ses plats confectionnés avec des produits de la région. À ce propos, il considère que le fait-maison est une bonne chose pour les consommateurs.


Chez Martin Fache, les plats sont confectionnés avec des produits de la région

Pré-diagnostic CCI

« Avant il n'y avait pas de cadre juridique », observe Martin Fache. A contrario, le futur statut d'artisan-cuisinier mis en place par le gouvernement lui semble compliqué. « Il implique une double appartenance, CCI et Chambre de Métiers, ce qui signifie double cotisation. « Il existe beaucoup trop de distinctions et labels en France, la seule qui devrait exister est le titre de maître-restaurateur. En bénéficiant du pré-diagnostic gratuit effectué par les CCI, les restaurateurs ne devraient pas hésiter à s'inscrire dans la démarche », conclut-il.

Restaurant à l'Agneau d'Or
2, rue St Grégoire à Munster
03 89 77 34 08 • www.martinfache.com


PARMI LES RECONNAISSANCES

Les distinctions du guide Michelin

Qui n'a jamais entendu parler du fameux guide rouge Michelin. Bib gourmand ou étoile? La différence tient du prix du menu. Le bib gourmand ne peut être attribué qu'à une enseigne qui propose un menu de grande qualité à moins de 32 € en province (36 à Paris). Les critères d'attribution sont répartis comme suit: la qualité des produits cuisinés, la maîtrise de la cuisson et des saveurs, la régularité de ces deux éléments, le rapport qualité/prix et la personnalité du chef. Si de cette dernière dépend le nombre d'étoiles décernées à l'établissement, elle est bien moins prise en compte pour ce qui est d'octroyer les bibs gourmands. Pour les restaurants à la cuisine plus modeste mais néanmoins notable, le guide a aussi créé un système de fourchettes, ainsi une à quatre fourchettes sont attribuées aux restaurants qui sont reconnus par le guide.

Étoilés alsaciens : prolongez votre lecture sur www.pointecoalsace.fr

http://restaurant.michelin.fr/restaurants/france



GROUPE MICHEL IDERNE

DE LA SUBSTANCE NATURELLE AU MÉDICAMENT



© Jean-François Badias

SPÉCIALISÉ DANS LES MÉDICAMENTS ET NUTRIMENTS À BASE DE SUBSTANCES NATURELLES, LE LABORATOIRE PHARMACEUTIQUE MICHEL IDERNE DÉVELOPPE DES PROGRAMMES DE RECHERCHE SUR DIFFÉRENTS CONTINENTS. UNE RENCONTRE RÉCENTE ORGANISÉE PAR LES CCI D'ALSACE EN CHINE VA LUI PERMETTRE DE DÉCROCHER DE NOUVEAUX PARTENARIATS DANS CE PAYS.

Fondé en 1975, le groupe pharmaceutique Michel Iderne (GMI) emploie 15 personnes à **Rosheim/67**. Son président éponyme, pharmacien diplômé à Strasbourg, est convaincu de l'intérêt de préserver et développer l'usage des substances naturelles, nutriments et médicaments, dans les thérapies modernes. C'est pourquoi il a développé une recherche partenariale portant à la fois sur les principes actifs et les formes d'administration de ces substances.
GMI mène des travaux scientifiques avec des universitaires et chercheurs africains (Côte d'Ivoire, Guinée, Bénin…) visant à étudier et mettre en valeur des complexes moléculaires issus du végétal, notamment des plantes médicinales traditionnelles. De nombreux médicaments, dans des domaines aussi fondamentaux que l'hypertension artérielle essentielle ou le diabète de type 2, sont ainsi en cours d'étude en Afrique et en Europe.

Le concept de microsphères

Afin d'améliorer l'extraction, la conservation et la restitution des principes actifs d'origine végétale, GMI et des chercheurs académiques ont mis au point une nouvelle forme galénique, les microsphères végétales. Obtenues par un procédé breveté d'extrusion-sphéronisation, ces microsphères offrent une très grande stabilité sous tous les climats et s'administrent facilement par voie orale, encapsulées dans des gélules. Le concept de microsphères, applicable à toute molécule chimique, s'avère être le plus performant des transporteurs d'actifs dans la voie digestive. Il ouvre de nouvelles perspectives de développement de médicaments dans les pays en voie d'émergence.

Accords de production

Profitant du forum proposé par CCI Alsace Export en octobre dernier et de la rencontre France-Chine à Chengdu, organisée par le Premier Ministre Raffarin, le laboratoire alsacien a pu conclure des programmes de recherche avec différentes Universités. Il a signé, grâce à sa technologie déjà brevetée dans une quarantaine de pays, des accords de production qui se partageront entre les deux pays afin d'améliorer la qualité galénique des traitements à base de végétaux très présents dans la pharmacopée asiatique.

Groupe Michel Iderne
Parc d'Activités du Rosenmeer
2, rue Jean-Marie Lehn à Rosheim
03 88 48 00 55 • www.iderne.com

CONTACT **CCI**
Emmanuel Butz • 03 88 76 42 30
e.butz@alsace.cci.fr

ENQUÊTE COMMERCE INTERNATIONAL

À vos stylos !

Adressé récemment aux entreprises exportatrices – les exportateurs aguerris comme les nouveaux exportateurs – un courrier leur demande de spécifier les pays avec lesquels ils sont en relations d'affaires, tant à l'import qu'à l'export. Également sollicitées par rapport à leurs souhaits de développement, les réponses des entreprises seront prises en compte pour l'élaboration du prochain programme régional export. Par ailleurs, les informations collectées permettront de nourrir l'Observatoire régional du commerce international qui sera publié en novembre prochain. Une collaboration très attendue. F. H.

Plus d'infos • Élisabeth Perrin • 03 89 20 20 80

DEVIS, COMMANDES, CONTRATS, ETC.

Pensez à la signature électronique



© Kittitee550 / Fotolia

Depuis le 1er janvier 2015, l'embauche d'une personne en contrat aidé doit se faire de manière dématérialisée sur le site Sylaé et, par conséquent, avec des documents signés électroniquement. Cette obligation s'inscrit dans la volonté de l'État de dématérialiser les procédures. C'est déjà le cas pour répondre à certains appels d'offres de marchés publics, avant un basculement total en 2018. Introduite en 2000 dans le droit français, la signature électronique reste encore peu utilisée par les entreprises. Pourtant, elle dispose de la même valeur juridique qu'une signature manuscrite et des avantages en termes de temps et de budget : plus besoin d'imprimer le document, de rencontrer les autres signataires ou de frais de courrier. Tous types de documents (devis, commande, contrat de travail, notes de frais, bulletin de paie, etc.) et de formats (PDF, Word, JPEG, XML, etc.) sont concernés. La certification des documents électroniques, qui en assure la sécurité et l'authenticité, s'obtient auprès d'organismes agréés. C'est le cas de ChamberSign*. L. D.

*www.chambersign.fr

CONTACTS **CCI**

Bas-Rhin • Cathie Adam • 03 88 75 25 56 • c.adam@strasbourg.cci.fr
Karima Barkat • 03 88 75 25 12 • k.barkat@strasbourg.cci.fr
Haut-Rhin • Karin Stouvenot • 03 89 20 20 36 • k.stouvenot@colmar.cci.fr

DILATEK INDUSTRIE
LE PRO DU TRAITEMENT DE SURFACES

AU CŒUR DU SAVOIR-FAIRE DE CETTE ENTREPRISE SPÉCIALISÉE DANS L'APPLICATION DE PEINTURES, LE TRAITEMENT ET LE REVÊTEMENT DE SURFACES DE TOUTES DIMENSIONS. CERISE SUR L'OUVRAGE : DILATEK EST LA SEULE DANS LE GRAND-EST À ÊTRE CERTIFIÉE POUR SES GARANTIES ANTI-CORROSION ÉTENDUES.


© Benoît Linder

Basée à **Châtenois/67**, Dilatek Industrie a été créée en 1996 par Olivier Dillenseger. L'entreprise, 40 salariés aujourd'hui, dispose d'équipements performants qui lui permettent de proposer une offre complète en traitement de surfaces. Ce sont des cabines de poudrage, de grenaillage à l'inox, un tunnel de dégraissage, des fours, etc. « Si au final le client ne voit que la couleur de son revêtement, notre cœur de métier se situe dans la préparation des différentes surfaces ou des substrats : aluminium, inox, acier, qui sera différente en fonction des utilisations », précise le gérant de l'entreprise. Les prestations de Dilatek Industrie sont réalisées pour des industriels, des artisans, des collectivités, pour la plupart en Alsace. Mais son savoir-faire et son expertise lui ont permis de capter des marchés se situant bien au-delà de la région. Pour exemple, les travaux effectués au siège d'Hermès sur le Faubourg Saint-Honoré ou encore le traitement des grilles de l'Élysée à Paris. Ce sont aussi des travaux sur des ouvrages d'art pouvant excéder les 10 m de largeur. « Notre capacité maximale est de 15 m, alors que le standard annoncé par nos concurrents s'arrête à 6 m », souligne Olivier Dillenseger. Et de citer parmi ses références les ouvrages d'art Eurodisney. « Nous couvrons un spectre relativement large, avec une présence dans les ouvertures et fermetures du Bâtiment, le mobilier urbain, le secteur médical, ajoute-t-il. Nous sommes équipés de camions de différentes tailles, de 3, 5 T à 12 T pour récupérer les pièces à traiter directement chez le client.

La qualité garantie

Tous les travaux sont effectués dans nos ateliers et soumis à un contrôle continu de notre laboratoire. Depuis trois ans, nous avons une personne dédiée au contrôle-qualité de l'ensemble du process. Ce sont des tests d'adhérence, de tenue aux chocs, de vieillissement accéléré, etc. Même l'emballage fait l'objet de vérifications, nos pièces devant pouvoir voyager en toute sécurité. » Ce qui différencie Dilatek Industrie de ses concurrents sur l'Est de la France, c'est aussi son agrément Akzonobel, une garantie contractuelle anticorrosion sur l'acier pouvant aller jusqu'à dix ans. Olivier Dillenseger a participé récemment à l'action de la CCI de Région Alsace, « 30 minutes pour innover ». Elle lui a permis de définir et de hiérarchiser trois axes de travail : la notoriété, le développement d'un outil web spécifique pour les collectivités et la prospection internationale. Une analyse est en cours, axée sur le Bade-Wurtemberg. Les prémices d'une stratégie export. **F. H.**

Dilatek Industrie
12, rue des Moulins à Châtenois • 03 88 57 87 00

CONTACT CCI
Stéphane Bour, 03 89 20 21 04,
« 30 minutes pour innover ».
s.bour@alsace.cci.fr



© Lars Zahner / Fotolia

CESSION DE SON ENTREPRISE
INFORMER SES SALARIÉS DEVIENT OBLIGATOIRE

La loi sur l'Économie sociale et solidaire, applicable depuis le 1er novembre 2014, oblige les dirigeants d'entreprises de moins de 250 salariés à les informer d'un projet de cession de leur société (fonds de commerce ou titres). Pour celles de moins de 50 salariés, cette information devra être transmise au plus tard deux mois avant la cession. Ce délai doit permettre aux salariés de présenter une offre de reprise s'ils le souhaitent. Pour celles entre 50 et 250 salariés, la loi ne prévoit pas de délai, mais une procédure de consultation obligatoire du comité d'entreprise.

L'obligation ne s'applique pas en cas de cession de l'entreprise à un membre de la famille ou dans un contexte de procédure collective (conciliation, sauvegarde, redressement ou liquidation). Le non-respect de ce droit à l'information préalable des salariés peut entraîner la nullité de la cession. L. D.

CONTACTS CCI

Strasbourg
Vincent Longy • 03 88 75 24 28
v.longy@strasbourg.cci.fr

Colmar
Isabelle Sakakini • 03 89 20 20 32
i.sakakini@colmar.cci.fr

Mulhouse
Stéphane Diebold • 03 89 66 71 99
s.diebold@mulhouse.cci.fr

CFA DES CCI D'ALSACE

À L'ÉCOUTE DES ENTREPRISES

LE CFA (CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS) DES CHAMBRES DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE EST LE 2e CFA D'ALSACE. SES 32 FILIÈRES DE FORMATION ACCUEILLENT CHAQUE ANNÉE 10 % DES APPRENTIS ALSACIENS.



© Benoît Linder

Spécialisé dans les métiers transverses et support, le CFA des CCI d'Alsace propose une offre de formation très diversifiée. Ses 32 filières regroupent, entre autres, la vente, le commercial, la qualité, la sécurité, l'informatique, le management, l'administratif, le web, la gestion et les finances. Parmi les nombreux diplômes de Bac+2 à Master proposés, on compte notamment deux masters, cinq licences et Bachelors professionnels. « Notre CFA a la particularité de proposer des diplômes universitaires, des diplômes de l'Éducation Nationale et des diplômes CCI dans lesquels s'inscrivent 40 % de nos étudiants en apprentissage. En outre, nous portons un effort particulier sur le transfrontalier au travers de nos programmes franco-allemands » précise Philippe Authier, Directeur du CFA.

Des formations sur-mesure

Et si ces formations CCI sont si plébiscitées, c'est parce qu'elles sont construites en fonction des besoins des entreprises alsaciennes. Ses sept implantations régionales, l'observatoire des métiers CCI et des études spécifiques permettent au CFA d'adapter son offre. Il est ainsi capable d'ouvrir des formations mais aussi d'en fermer, lorsque le besoin disparaît. « Ces deux dernières années, nous avons ouvert 10 nouvelles filières de formation. Notre offre plus complète nous a permis de réaliser une augmentation de +3 % de nos effectifs d'apprentis alors que la plupart des CFA alsaciens subissent des baisses » révèle Philippe Authier. Les chiffres le prouvent: 800 nouveaux contrats d'apprentissage ont été conclus à la rentrée 2014 par une majorité de PME et PMI. M. J.

TROIS QUESTIONS À PHILIPPE AUTHIER
DIRECTEUR DU CFA DES CCI D'ALSACE

Des formations créatrices d'emplois


© Jean-François Badias

Votre CFA est-il porteur d'emplois?
P. A. • Tout à fait! Nous sommes le 2e CFA en Alsace avec 1 550 apprentis, juste derrière le CFA universitaire qui accueille, quant à lui, 1 750 apprentis. Nous permettons chaque année à ces jeunes d'entrer dans la vie active par le biais de l'apprentissage. Rien qu'en 2014, nous avons signé 800 nouveaux contrats d'apprentissage, soit 800 nouveaux emplois. Nous nous positionnons véritablement comme des créateurs d'emploi.

Ces emplois peuvent également se créer outre-Rhin…
P. A. • Les entreprises allemandes ont peu à peu pris l'habitude d'accueillir nos étudiants français. Il faut dire que nous proposons des contrats d'apprentissage transfrontaliers dans toutes nos filières et deux de nos titres CCI sont entièrement dédiés au franco-allemand: le Gestionnaire d'Unité Commerciale Franco-Allemand et le programme EGC (École de Gestion et de Commerce) en partenariat avec la Duale Hochschule Karlsruhe.

Pourquoi avoir créé le label « Atout pro CCI »?
P. A. • Ce label est une garantie pour les recruteurs du bon comportement de l'étudiant en apprentissage. En effet, les entreprises ont aujourd'hui tendance à mettre en avant savoir-être plutôt que savoir-faire. Pour obtenir le label « Atout pro CCI », nos apprentis sont évalués chaque trimestre par nos enseignants et leurs tuteurs sur sept critères comportementaux: assiduité, ponctualité, présentation, respect des outils de travail mis à disposition, respect des délais et des échéances, respect de la hiérarchie et implication personnelle. **M. J.**

CONTACTS **CCI**

CFA des CCI d'Alsace • www.cfa-cci-alsace.eu

Strasbourg • 234, avenue de Colmar à Strasbourg • 03 88 43 08 80
alternance@strasbourg.cci.fr

Colmar • 4, rue du Rhin à Colmar • 03 89 20 22 00 • formation@colmar.cci.fr

Mulhouse • 15, rue des Frères Lumière à Mulhouse • 03 89 33 35 33
cfa@mulhouse.cci.fr

RÉFORME DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

LES NOUVELLES OBLIGATIONS DES EMPLOYEURS

DEPUIS JANVIER 2015, TROIS GRANDS CHANGEMENTS CONCERNANT LA FORMATION PROFESSIONNELLE SONT À RETENIR[(1)].



© Sergey Nivens / Fotolia

Le Droit Individuel à la Formation devient le Compte Personnel de Formation

Cette réforme rattache les droits de la formation professionnelle à la personne et non plus à l'emploi salarié. Le droit individuel à la formation (DIF) disparaît au profit du Compte Personnel de Formation (CPF). Il s'agit d'un compte ouvert pour tout salarié, demandeur d'emploi âgé de plus de 16 ans (15 ans pour les apprentis) ou personne accompagnée dans un projet d'orientation, d'insertion ou de service d'aide par le travail. Le salarié à temps complet cumule 24 heures par année de travail jusqu'à l'acquisition de 120 heures, puis 12 heures par année (dans la limite de 150 heures). L'employeur est tenu d'informer le salarié avant le 31 janvier 2015 du solde d'heures de DIF sur le bulletin de paie ou sur une attestation spécifique. Le salarié pourra inscrire les heures acquises au titre du DIF sur son compte formation dématérialisé et les consulter en ligne[(2)]. Ces heures peuvent encore financer des formations jusqu'au 31 décembre 2020. Enfin, le champ des formations éligibles à la formation professionnelle se restreint. Les formations éligibles sont définies désormais par le comité paritaire national de l'emploi et de la formation (Copanef).

L'entretien professionnel

L'entretien professionnel sur « les perspectives d'évolution en termes de qualification et d'emploi » devient obligatoire tous les deux ans. Il est complété par une évaluation du parcours du salarié tous les six ans, qui crée un droit à la formation ou à l'évolution professionnelle. Les entreprises de plus de 50 salariés ne respectant pas ces obligations risquent une sanction par l'abondance du CPF du salarié et versement d'une pénalité à l'OPCA.

Le financement de la formation professionnelle

Désormais toutes les entreprises devront acquitter une contribution unique auprès d'un OPCA chargé de ventiler les sommes à différentes affectations (plan de formation, CIF…). Cette contribution s'élève à 0,55 % pour les entreprises de moins de 10 salariés et à 1 % pour les entreprises dépassant cet effectif.

(1) Loi n°2014-288 du 5 mars 2014 relative à la formation professionnelle, à l'emploi et à la démocratie sociale.

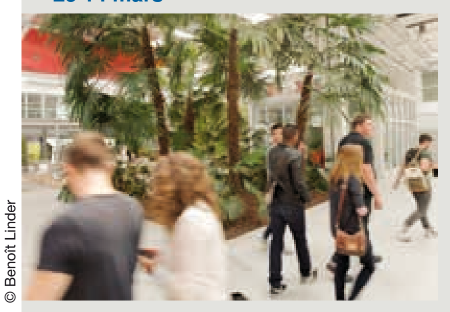
(2) www.moncompteformation.gouv.fr

CONTACTS CCI
Strasbourg • juridique@strasbourg.cci.fr
Colmar • Jean-Philippe Borrel • 03 89 20 22 42
Mulhouse • f.streng@mulhouse.cci.fr

AGENDA

Journée portes ouvertes dans les Pôles Formation alsaciens

Le 14 mars


© Benoît Linder

Le 14 mars, les trois Pôles Formation des CCI d'Alsace (Strasbourg, Colmar et Mulhouse) ouvrent leurs portes aux visiteurs, aux candidats et à leurs parents. Une journée pour découvrir leurs filières de formation et les infrastructures mises à disposition des jeunes. Il sera possible de rencontrer des apprentis, qui présenteront leur quotidien à l'école et en entreprise au sein des filières de formation, des enseignants et les équipes d'encadrement du CFA. Elles pourront conseiller les jeunes sur les orientations les plus adaptées.

CONTACTS **CCI**

CFA des CCI d'Alsace • www.cfa-cci-alsace.eu
Strasbourg • 234, avenue de Colmar à Strasbourg
03 88 43 08 80 • alternance@strasbourg.cci.fr
Colmar • 4, rue du Rhin à Colmar
03 89 20 22 00 • formation@colmar.cci.fr
Mulhouse • 15, rue des Frères Lumière à Mulhouse
03 89 33 35 33 • cfa@mulhouse.cci.fr

Rencontres transfrontalières dans le secteur de la robotique médicale

Le 26 mars à Karlsruhe

Rencontres transfrontalières dans le secteur de la robotique médicale. Une journée d'échanges organisée par le réseau Enterprise Europe Network (EEN) en collaboration avec le Pôle Alsace BioValley, le service EEN de Stuttgart – Steinbeis-Europa-Zentrum. Pour rencontrer des partenaires potentiels, porteurs de projets ou donneurs d'ordres et favoriser l'émergence de projets collaboratifs européens.

CONTACT **CCI**

Caroline Kolb • 03 88 76 42 37 • ca.kolb@alsace.cci.fr

Mission Corée du Sud, Japon

Du 27 juin au 3 juillet

Axée sur le secteur de la santé – matériel médical, cosmétique, bien-être.

CONTACT **CCI**

Emmanuel Butz • 03 88 76 42 30 • e.butz@alsace.cci.fr

Mission de prospection en Russie destinée aux industries agro-alimentaires

Du 5 au 9 octobre à Moscou

En marge du salon Agroprodmash.

CONTACT **CCI**

Claudia Scanvic • 03 88 76 42 25 • c.scanvic@alsace.cci.fr

SPS IPC Drive

Du 24 au 26 novembre à Nüremberg

Salon international et conférence pour l'automatisation électrique. Nouvelles technologies et applications novatrices.
Au programme, visites d'entreprises et rendez-vous.

CONTACT **CCI**

Claudia Scanvic • 03 88 76 42 25 • c.scanvic@alsace.cci.fr

SEWOSY

L'éco-innovante


© Denis Merck / Sewosy

Accompagnée par la CCI de Région Alsace, l'entreprise Sewosy à **Haguenau/67** a été mise sous les feux de la rampe en décrochant le trophée « Éco-conception Nord-Est ». L'objet en question : son système de verrouillage CPREG-5 qui permet d'économiser plus de 70 % d'énergie par rapport aux autres produits actuellement sur le marché. L'entreprise basée en Alsace est spécialisée dans la fabrication et la distribution de produits pour l'équipement et la mise en sécurité des accès. Le jury du Trophée Éco-conception Nord-Est 2014 a été séduit par la démarche de Sewosy, qui a développé trois générations de produits, à chaque fois plus économes en énergie. F. H.

Sewosy • 13b rue Saint-Exupéry à Haguenau • 03 90 59 02 20
info@sewosy.com • www.sewosy.eu • www.ecoconception-nordest.fr

CONTACT **CCI**
Accompagnement éco-conception
Ronan Sébilo • 03 89 20 21 46 • r.sebilo@alsace.cci.fr

BAROMÈTRE DE CONJONCTURE ALS

RETOUR À L'OPTI

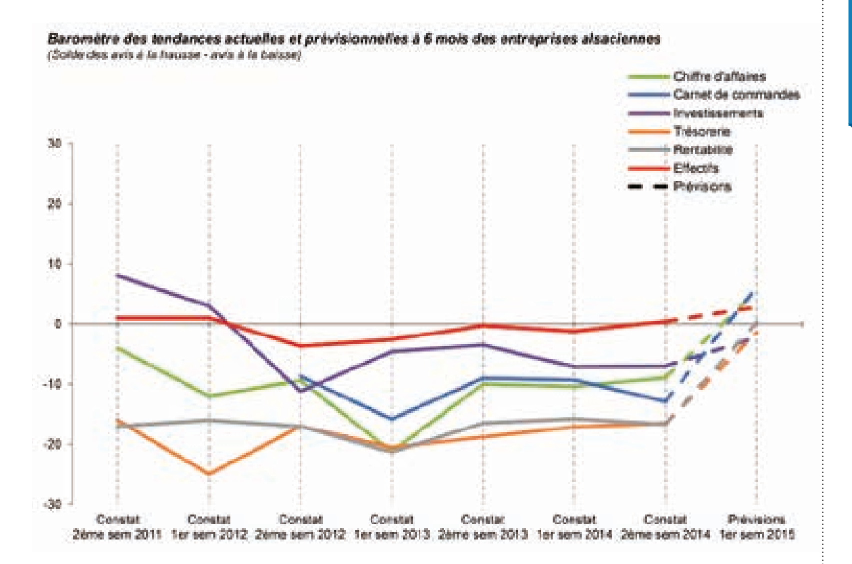
Malgré le recul des carnets de commandes au 2e semestre 2014, les chefs d'entreprises alsaciens se montrent nombreux en ce début d'année à se satisfaire de leur sort. Et d'ici à la fin juin, ils tablent sur une amélioration globale de leur activité.

Stabilité des indicateurs

Toujours négatifs, la plupart des indicateurs n'ont que très peu évolué à la hausse (chiffre d'affaires, effectifs) ou à la baisse (rentabilité) au 2e semestre 2014. Seul le carnet de commandes a affiché un recul un peu plus marqué en fin d'année. Paradoxalement, le taux de satisfaction moyen des chefs d'entreprises de la région a augmenté de 26 % au 2e semestre 2014 (contre 22 % au 1er semestre). En dehors des investissements, les dirigeants sont plus nombreux à se satisfaire de leur activité, comme de leur situation financière.
Et conformément aux prévisions à la hausse annoncées en juillet dernier, les améliorations attendues par les chefs d'entreprises se sont bel et bien concrétisées en fin d'année.
Hormis la trésorerie, tous les résultats sont même légèrement supérieurs aux anticipations.

ACE

MISME



Améliorations prévues
Quant aux six prochains mois, l'optimisme est à nouveau de mise puisque les chefs d'entreprises alsaciens entrevoient une amélioration globale de leur situation: tous les indices d'évolution devraient progresser et devenir nuls ou positifs, à l'exception des investissements et de la trésorerie.

Appel au conseil externe
Interrogés sur un recours éventuel à des conseils et prestations externes dans le cadre de leur activité, huit chefs d'entreprises alsaciens sur 10 se déclarent concernés (82 %). Cette proportion peut varier selon l'effectif salarié ou encore le secteur d'activité de l'entreprise. Plus la structure est petite, plus le recours à ce type de service est courant: 83 % des entreprises de moins de 10 salariés font appel à des conseils externes, tandis qu'elles ne sont plus que 70 % parmi les plus de 50 salariés.
Les chefs d'entreprises de la construction sont, en proportion, légèrement plus nombreux à solliciter cette prestation (89 %), devant leurs homologues de l'industrie (85 %), du commerce (84 %), et des services (78 %). F. H.

PLUS DE 1 000 CHEFS D'ENTREPRISES INTERROGÉS

Le Baromètre de conjoncture Alsace, mis en place par la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin en 2011, a pour objectif de collecter, deux fois par an, l'opinion des chefs d'entreprises alsaciens sur la conjoncture économique. Pour sa 7e édition, 1 016 dirigeants d'entreprises représentatifs des 64 016 entreprises du commerce, de l'industrie et des services ont été interrogés par téléphone entre le 6 et le 14 janvier 2015.

http://www.alsaeco.com/observatoires/conjoncture-alsacienne

ASSURANCES HOENNER ET ASSOCIÉS

UN SERVICE CLÉ EN MAINS

LE CABINET D'ASSURANCES MMA HOENNER ET ASSOCIÉS ACCOMPAGNE UN MILLIER D'ENTREPRISES DANS TOUS LES ASPECTS DE L'ASSURANCE. IL VEUT CRÉER UN INTRANET « POUR FACILITER LA VIE » DE SES CLIENTS ET SA PROPRE GESTION.

Pierre Hoenner a créé son cabinet à **Mulhouse** en 1978 avec très tôt le souci d'accompagner les entreprises dans le développement de leurs politiques sociales. Aujourd'hui, les contrats collectifs (complémentaire santé, prévoyance et retraite) ainsi que l'assurance de biens, de responsabilités et de risques techniques des entreprises représentent 90 % de son chiffre d'affaires. Le petit cabinet du début est devenu le 4e point de vente sur les 2 000 que compte le réseau MMA (Mutuelles du Mans Assurances) et emploie une douzaine de collaborateurs. Son activité s'est développée sur tout le territoire français avec un millier d'entreprises clientes. Il gère également les assurances des filiales de ses clients à l'étranger, via des « polices master » qui chapeautent l'ensemble des structures d'une entreprise. « Nous fournissons à nos clients un service clé en mains, explique Pierre Hoenner.



© Dominique Giannelli

Pierre Hoenner et son associé Emmanuel Jouanillou

L'activité de conseil a pris une importance essentielle dans notre métier, depuis l'audit de départ de l'entreprise cliente jusqu'à son accompagnement technique et juridique.

Une approche patrimoniale

Les dispositions réglementaires et législatives sont en évolution permanente, ce qui implique une grande réactivité dans la mise en conformité des contrats concernés. Notre approche d'entreprise est une approche patrimoniale d'assureur qui défend les intérêts des personnes ainsi que leurs biens professionnels ». L'une des évolutions actuelles majeures est l'obligation pour toutes les entreprises de mettre en place une complémentaire santé collective pour leurs salariés à partir du 1er janvier 2016. Une disposition qui sollicite toute l'expertise du cabinet afin d'apporter à ses clients les meilleures solutions pour la mise en place de ces contrats devenus obligatoires.
Avec l'appui de la Chambre de Commerce et d'Industrie, le cabinet Hoenner et Associés s'engage actuellement dans la création d'un intranet dont l'objectif est de permettre à ses clients un accès direct à leurs comptes « clients » et à leurs contrats. « Pour nous, il s'agit de faciliter la vie de nos clients autant que de simplifier notre gestion, précise Pierre Hoenner. La CCI nous a expliqué les différentes approches possibles et nous a mis en relation avec des partenaires. Elle accompagne notre réflexion dans un métier très différent du nôtre, c'est très appréciable ». **D. M.**

Cabinet Pierre Hoenner et associés
Résidence Charles X, 2 rue Sainte-Catherine à Mulhouse
03 89 45 40 33
www.cabinet-hoenner-associes.fr

COMMERCE

UN SELFIE AVEC SON COMMERÇANT PRÉFÉRÉ



Se photographier avec son commerçant favori, déposer la photo et gagner jusqu'à 500 € de chèques cadeaux, voilà l'idée originale développée par la fédération des artisans et commerçants du Sundgau. L'opération menée par le service Commerce de la CCI Sud Alsace Mulhouse et la fédération Sund'Go du 12 au 19 novembre 2014 pour promouvoir les commerçants et artisans a rassemblé 26 entreprises participantes pour un total de 135 selfies réalisés. Humoristiques, touchantes, décalées, les réalisations des clients ont permis à 10 d'entre eux de gagner des chèques cadeaux et à leur commerçant préféré d'être identifié et valorisé. **OLIVIER DIEU**

CONTACT **CCI**

Service Commerce • Christelle Daguet • 03 89 66 78 07 • c.daguet@mulhouse.cci.fr

DOCUMENTATION

Le Baromètre du secteur du numérique

Retrouvez dans ce document édité par la CCI de Région Alsace et ses partenaires Syntec Numérique et Rhénatic, toutes les données relatives au secteur du numérique : portefeuilles d'affaires, investissements, R&D et embauches. Chaque semestre, ce sont 400 dirigeants qui sont interrogés par téléphone, soit 21 % des établissements de toutes tailles, dont les activités sont liées à l'ingénierie, à internet, aux télécommunications ou au commerce des équipements informatiques. **F. H.**
Édition disponible sur Alsaeco.com à l'adresse suivante :

www.alsaeco.com/observatoires/barometre-tic

Les Statistiques annuelles 2015

Tirées des quatre Registres du Commerce et des Sociétés de la région (Colmar, Mulhouse, Saverne, Strasbourg), ces données portent sur les 64 034 établissements d'Alsace occupant près de 400 000 salariés au 1er janvier 2015. La répartition des entreprises et leur évolution sur les cinq dernières années sont étudiées par département, secteur d'activité et tranche d'effectifs salariés. Un bilan des créations, reprises et radiations d'entreprises sur l'année écoulée est également présenté. Ces statistiques seront prochainement déclinées pour l'Industrie et le Numérique. **F. H.**

www.alsaeco.com/observatoires/cci/statistiques-des-entreprises

DES OUTILS RH POUR GÉRER ENTRETIENS PROFESSIONNELS, FORMATIONS ET DONNÉES

LA RÉFORME DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE INSTAURE DES ENTRETIENS PROFESSIONNELS OBLIGATOIRES TOUS LES DEUX ANS ET L'OBLIGATION DE COMMUNIQUER LES DONNÉES ÉCONOMIQUES. VOICI TROIS LOGICIELS POUR MIEUX GÉRER CES NOUVELLES OBLIGATIONS RH.



© pp76 / Fotolia

LOGITIO EP

Un tableau de bord pour le suivi des entretiens professionnels

Structurer la démarche de l'entretien professionnel sur le long terme est le but de ce logiciel dématérialisé, simple et ergonomique. Un questionnaire personnalisable, rempli par le salarié et consultable par son responsable, sert à préparer l'entretien. La synthèse, les préconisations et le suivi des actions qui en découlent (formation, évolution du poste…) se réalisent directement sur la plateforme. Un historique permet la consultation des précédents entretiens et un module d'anticiper l'abondement à verser à son OPCA (voir ci-contre). L'abonnement mensuel, à 90 €, le rend accessible aux petites entreprises.

LOGITIO BDU

Simplifier la production des données économiques et sociales

Outil de gestion électronique des documents, Logitio BDU vise à faciliter le regroupement et le traitement des données issues des différents services ou sites d'une entreprise. Chaque service remplit sur la plateforme les informations à fournir, ensuite compilées automatiquement sous forme de tableaux. Un module d'import des fichiers paie automatise l'actualisation de ces données, avec un gain de temps à la clé. Le logiciel comporte également un fil d'infos pour les actualités RH et un agenda social avec la possibilité de détailler l'ordre du jour et d'ajouter des documents en pièce jointe. L'offre débute à 290 €/mois.



LOGITIO RH

Gérer les formations des salariés

Sur cette plateforme, toujours dématérialisée, les salariés indiquent leurs besoins de formation, librement ou à l'aide d'un catalogue de formations fourni par l'entreprise. Les demandes sont motivées et priorisées par les salariés puis validées, refusées ou reportées par le manager. Comme pour Logitio EP, l'état d'avancement des différentes démarches se synthétise sous forme d'un tableau de bord. Logitio RH comprend un onglet « post-formation », pour ne pas en perdre le bénéfice et permettre au salarié de l'appliquer dans son service.

Logitio • 9 place Kléber à Strasbourg • 06 37 49 80 89
www.logitio.com

Une masse de données à communiquer

Les entreprises de plus de 300 salariés sont déjà concernées par l'obligation de communiquer aux responsables du personnel les données économiques et sociales, via une « base de données unique d'information » (BDU). Cette obligation s'étend aux sociétés de moins de 300 salariés dès le 1er juin 2015. Les informations à communiquer concernent la structure des emplois (évolution et répartition des emplois, conditions de travail, formation…), les investissements matériels et immatériels, les fonds propres et l'endettement de l'entreprise, la rémunération de ses salariés, dirigeants et financeurs, les aides publiques et crédit d'impôt. Enfin, les activités sociales et culturelles et les sous-traitants doivent aussi être mentionnés.

Décret du 27 décembre 2013

Les sanctions en cas d'absence de formation

Si un salarié ne bénéficie pas d'au moins une action de formation en l'espace de six ans, son entreprise est obligée de verser à un organisme paritaire collecteur agréé (OPCA) une somme variant de 3000 à 3900€ pour sa formation.

UN NOUVEAU MUSÉE EN ALSACE

LA MAISON DU DISTILLATEUR



© Distillerie Meyer

C'est aux portes du Val de Villé, à **Châtenois/67**, que la famille Meyer a choisi d'implanter ce qui constitue le premier espace muséographique français dédié aux eaux-de-vie et whisky*. Entre tradition et modernité, d'alambics en bornes tactiles, la Maison du Distillateur retrace l'histoire des bouilleurs de crus, présents dans ce coin d'Alsace depuis deux siècles. Cinq espaces thématiques ont été construits : l'historique, l'imaginaire, l'espace verger, le scientifique et l'espace convivialité. Vous accompagnera tout au long de votre itinéraire le lutin Wurzel, figure emblématique du Val de Villé. Pour clore la visite, une dégustation s'impose : des spécialités culinaires alsaciennes et de nombreux produits élaborés à partir de whisky alsacien. Le musée est implanté sur la friche de l'ancienne distillerie Legoll, rachetée par Lionel et Arnaud Meyer en 2011. **F. H.**

** À consommer avec modération*

Prolongez votre lecture sur www.pointecoalsace.fr

La Maison du distillateur
www.maisondudistillateur.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Route de Villé à Châtenois

---

ALSACE FREERIDE ACADEMY

LE NOUVEAU SPOT POUR LES MORDUS DE VÉLOS



© DR

Hugo De La Losa donne rendez-vous à tous les passionnés de BMX, VTT, Trottinette et Monocycle au sein de son nouveau bikepark à **Wittenheim/68**. Cours, stages, terrains d'entraînement, matériels de location : tout est prévu pour que chacun puisse pratiquer librement son sport dans un espace sécurisé et adapté.

UN SITE ACCESSIBLE À TOUS

Sur ses 16 000 m² de terrain d'entraînement, le site propose huit zones spécifiques comprenant chacune plusieurs variantes. Les plus aguerris y trouveront des installations pour travailler leurs sauts et leurs figures en toute sécurité. Quant aux débutants, ils pourront bénéficier des conseils avisés d'un moniteur lors de cours de pilotage individuels ou collectifs. Hugo De La Losa propose également une prestation de conseil et de vente de matériels aux collectivités voulant se lancer dans la création d'espaces VTT et BMX. **M. J.**

Prolongez votre lecture sur www.pointecoalsace.fr

Alsace Freeride Academy (AFA) 3, rue des Tisserands à Soultz
alsacefreerideacademy@gmail.com
www.alsacefreerideacademy.com

MUSÉE DU SAPEUR-POMPIER D'ALSACE

Renaissance à Vieux-Ferrette



© DR

Constituée dès les années 1940 par le lieutenant-colonel Albert Ludemann, la belle collection du Musée mulhousien du sapeur-pompier a d'abord été hébergée par le Musée national du Chemin de fer pendant 25 ans. Depuis onze ans, elle cherchait un nouveau domicile qu'elle a finalement trouvé dans les locaux d'une ancienne usine de **Vieux-Ferrette/68**. Sur 2 300 m², 60 matériels roulants y sont exposés sur les 260 que possède l'Association des Amis du Musée, gestionnaire bénévole des lieux. « Nous disposons de beaucoup plus d'espace qu'au musée du chemin de fer et les visiteurs peuvent désormais découvrir les matériels sous tous leurs angles », se réjouit le commandant Geyller, vice-président de l'association et responsable des collections. Les matériels exposés retracent l'histoire de la lutte contre le feu, depuis la pompe à bras de 1747 (pièce la plus ancienne) jusqu'aux véhicules de l'époque moderne. « Mais des roulements de collections seront réalisés tous les deux ans afin de renouveler l'exposition proposée aux visiteurs », précise le commandant Geyller. Des visiteurs qui ont bien accueilli l'ouverture du musée, au printemps 2014, puisque plus de 6 500 entrées ont été enregistrées d'avril à décembre dernier. **D. M.**

Musée du Sapeur-pompier d'Alsace
12-15 rue de Luppach à Vieux-Ferrette
03 89 68 68 18
ecrire@musee-sapeur-pompier-alsace.fr
Ouvert du 1er avril au 31 octobre tous les jours (sauf lundi) de 10h à 18h et sur rendez-vous pour les groupes du 1er novembre au 31 mars.

ANNEGRET KRAMP-KARRENBAUER

MINISTRE-PRÉSIDENTE DU LAND DE LA SARRE

L'avenir de l'Alsace se joue dans sa proximité avec le Rhin Supérieur

Vous êtes à l'initiative du projet de stratégie « France » pour le Land de Sarre. En quelques mots, expliquez-nous les contours du projet, ses perspectives, les résultats attendus ?

A. K. • Les grands axes d'une « Stratégie France » pour la Sarre ont été définis par le Gouvernement de la Sarre le 21 janvier 2014. L'objectif est double : développer les compétences interculturelles des Sarrois, et communiquer sur cette ambition en France et dans les autres länder allemands. Nous souhaitons créer, en une génération, un espace plurilingue performant. Ce sera le premier de la République Fédérale d'Allemagne. Le français prendrait sa place en tant que langue « véhiculaire » supplémentaire aux côtés de l'allemand, la langue maternelle officielle. Mais le plurilinguisme n'est pas une fin en soi, il servira de base à la construction d'une région européenne de référence, une région forte au cœur de l'Europe. Notre devise : « plus de langues, plus d'opportunités ». Forte des liens économiques étroits déjà entretenus avec la France, la Sarre se considère comme une passerelle entre la France et l'Allemagne. 106 filiales et succursales d'entreprises françaises sont enregistrées en Sarre, employant 3000 personnes. De l'autre côté, ce sont 67 entreprises sarroises avec 119 succursales qui sont établies sur le marché français. Le plurilinguisme à développer pour la génération à venir et les compétences interculturelles qui y seront associées seront décisifs pour atteindre nos objectifs. La Stratégie France ne promeut pas seulement


© Carsten Simon

l'apprentissage de la langue française en tant que langue véhiculaire. Dans une économie toujours plus complexe et mondialisée, elle favorise également l'apprentissage de la langue anglaise ainsi que d'autres langues étrangères. L'anglais ne profitera que si l'apprentissage du français commence le plus tôt possible – en Sarre, il débute dans certaines crèches et surtout dans les écoles maternelles, bilingues à 40 % et employant du personnel de langue maternelle française. Dans les écoles primaires, le français est enseigné à partir de la 3e année et à partir du cours préparatoire dans un tiers des écoles primaires et secondaires. Avec un taux de 60 %, nous détenons en Sarre le pourcentage le plus élevé d'élèves apprenant le français de toute la République Fédérale d'Allemagne.
In fine, l'opération Stratégie France devrait permettre une montée en puissance de la coopération transfrontalière, avec notamment des projets de cluster dans le domaine du numérique, des matériaux, de l'automobile, et un élargissement du marché de l'emploi.

En quoi votre stratégie concernera-t-elle plus particulièrement l'Alsace ? Quels sont les outils que vous comptez développer à cet effet ?

A. K. Nous avons mis en place une procédure de consultation pour la mise en place de la Stratégie France, et sommes en contact avec de nombreux interlocuteurs politiques et économiques alsaciens. Compte tenu de ses expériences historiques, de sa situation géographique et de son haut niveau de compétences interculturelles, l'Alsace est un partenaire important de la Stratégie France. En janvier dernier, une délégation économique sarroise a visité Strasbourg. Ce fut un échange fructueux avec des représentants de l'économie alsacienne et le point de départ pour une coopération approfondie entre nos deux régions. À l'occasion d'une prochaine manifestation, nous réunirons des initiatives transfrontalières exemplaires, politiques, économiques, civiques et interculturelles. L'ensemble des acteurs franco-allemands seront invités à y participer.

Aujourd'hui, quel regard portez-vous sur l'Alsace ? Son économie ? Sa réputation… Les mentalités de ses habitants ?

A. L. • Sa situation au cœur de l'Europe est un atout pour l'économie alsacienne, fortement orientée vers l'international. C'est une région dynamique, marquée par une grande diversité de ses secteurs industriels, un tertiaire florissant et de merveilleux sites touristiques qui attirent de nombreux visiteurs internationaux. Et à mes yeux, la région doit son dynamisme à ses habitants. Ils allient tradition et modernité, plaisir et excellence internationale, forgeant ainsi une marque forte.

PROPOS RECUEILLIS PAR FRANÇOISE HERRMANN

Prolongez votre lecture sur www.pointecoalsace.fr

Salon de l'habitat
Du 27 au 30 mars à Strasbourg
Au Parc Expo du Wacken.

www.salonhabitat-strasbourg.com

Grands Concours du Monde
Les 12 et 13 avril à Strasbourg
En compétition les Riesling, Pinot gris, Gewurztraminer, Sylvaner et Pinot blanc.

www.lesgrandsconcours dumonde.com

En toute liberté
Du 11 au 13 avril à Strasbourg
Au programme, forme, santé, services, loisirs, immobilier, habitat, mobilité, nouvelles technologies, droits et alimentation.
Au Parc Expo du Wacken.

www.salon-autonomie.com
03 88 00 95 10
info@en-toute-liberte.com

Journée Maintenance & Innovation
Le 26 mars à Strasbourg
À l'IUT Louis Pasteur à Schiltigheim.

Inscriptions sur
www.pole-maintenance.fr

Foire'Expo de Mulhouse
Du 14 au 25 mai à Mulhouse
400 exposants, une vitrine commerciale et un lieu de découverte, d'informations, d'animations et d'évasion. Au Parc expo.

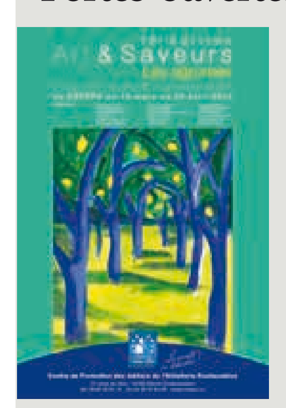
www.foiredemulhouse.fr

1er tournoi de tennis féminin français
Du 15 au 23 mai à Strasbourg

www.internationaux-strasbourg.fr

LE SAMEDI 28 MARS À ILLKIRCH

Portes-ouvertes au CEFPPA



De l'information sur les métiers de l'hôtellerie-restauration, sur l'apprentissage et les filières de formation, des offres de places et des échanges avec les professionnels. Également au menu, des démonstrations culinaires et de services, de découpages et de flambages, et la traditionnelle exposition d'art contemporain, « Art et saveurs ».

CEFPPA • 77 Route du Rhin à Illkirch-Graffenstaden
03 90 40 05 10

EMDay 2015, l'événement email marketing
Le 29 mai 2015 à Strasbourg

À l'Auditorium de la Cité de la Musique et de la Danse de Strasbourg.

www.emday.fr

Forum Emploi et Diversité Alsace
Le 10 avril à Strasbourg

IMS Alsace • 03 88 32 00 24

Le Millénaire des fondations de la Cathédrale de Strasbourg
Jusqu'au 5 juillet

Un parcours d'une centaine d'œuvres originales Ungerer/John Howe. Au Musée Tomi Ungerer, villa Greiner, 2, avenue de la Marseillaise.

www.musees-strasbourg.eu

Les visites insolites du Haut-Koenigsbourg
Jusqu'au 29 mars à Sélestat

Chaque week-end, le château du Haut-Koenigsbourg vous propose une découverte privilégiée du château en petits groupes. En deux heures, un guide vous révélera près de 900 ans d'histoire et l'architecture incroyable de la forteresse. Clou de la visite, la découverte se poursuit par deux lieux habituellement fermés au public : les cuisines de l'Empereur Guillaume II et le donjon. À 14h45.

www.haut-koenigsbourg.fr

Salon de l'habitat, de l'équipement de la maison et de la personne
Du 23 au 25 mai à Haguenau
Halle aux houblons.

www.foire-printemps-haguenau.com

Les Dîners sur scène de l'Opéra
Les 26,27 et 28 mai à Strasbourg

www.operanationaldurhin.eu

Salon européen de la sculpture
Du 29 au 31 mai à Strasbourg
Au Parc expo.

www.art-multimedia.fr

Jusepe de Ribera
Jusqu'au 31 mai au Palais Rohan à Strasbourg
Redécouvrez l'œuvre romaine de Jusepe de Ribera, l'artiste espagnol qui devint le premier peintre de Naples. Place du Château.

www.musees.strasbourg.eu

11e édition du marathon du vignoble d'Alsace
Les 20 et 21 juin à Molsheim

www.marathon-alsace.com

Enfin, redde m'r devun ! Enfin, parlons-en !
Jusqu'au 1er juin au Musée Alsacien
Le musée alsacien a choisi de mettre en valeur l'impact de l'œuvre artistique de Germain Muller, auteur, acteur, metteur en scène et homme politique (1923-1994).

www.musees.strasbourg.eu



© Philippe Lepeut

Philippe Lepeut : « Listen to the quiet voice »
Du 11 avril au 13 septembre à Strasbourg
Né à Nantes en 1957, l'artiste, éditeur et enseignant à la Haute École des Arts du Rhin, Philippe Lepeut vit et travaille en Alsace depuis les années 2002. Cette exposition rend compte de ses activités d'enseignant et de ses propres réalisations* – une installation, une pièce sonore, des photographies et des dessins –, complétées par un programme culturel in situ à l'auditorium. Au Musée d'art moderne et contemporain, 1 place Hans-Jean Arp.
* Ci-dessus « L'aigue-marine » (Les images saisissantes).

www.musees.strasbourg.eu

9es Journées Européennes des métiers d'art
Les 27, 28 et 29 mars en Alsace
Plus de 50 ateliers ouverts.

www.journeesdesmetiersdart.fr
www.fremaa.com





Électricité et Gaz naturel

FIN DES TARIFS RÉGLEMENTÉS DE VENTE

êtes-vous concernés ?

Votre chargé d'affaires ÉS est à votre disposition pour vous informer sur la suppression des Tarifs Règlementés et vous aider à faire les bons "choix énergies"

Appelez le **03 88 20 7001**

ou rendez-vous sur www.es-energies.fr, rubrique entreprises

Complémentaire Santé MMA des Salariés d'Entreprises

Professionnels, faites le choix du conseil et de la compétence pour

METTRE EN PLACE UNE COMPLÉMENTAIRE SANTÉ POUR VOS SALARIÉS.

1er janvier 2016 : les entreprises – quel que soit leur effectif – sont dans l'obligation de proposer à leurs salariés, **une assurance complémentaire santé** (impacts de l'article 1 de l'Accord National Interprofessionnel du 11 janvier 2013).

Vos Agents Généraux MMA dans le Bas-Rhin

BRUMATH
Jean-Luc CORNOUEIL
03 88 51 93 96
N° Orias 07011032 www.orias.fr

BUHL
Serge MORTZ
03 88 86 50 59
N° Orias 07012004 www.orias.fr

HAGUENAU
Stéphane HERRMANN
03 88 93 47 71

Stéphane HERRMANN
03 88 73 53 00
N° Orias 08045815 www.orias.fr

ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN
Didier METZGER
03 90 40 32 60
N° Orias 07011867 www.orias.fr



INGWILLER
SARL SCHWALLER et Associés
03 88 89 53 93
N° Orias 13001420 www.orias.fr

LINGOLSHEIM
Didier METZGER
03 88 78 32 83
N° Orias 07011867 www.orias.fr

MOLSHEIM
SARL INOVENCE
0820 205 207
N° Orias 07002881 www.orias.fr

OBERNAI
Denis MEIER
03 88 95 54 14
N° Orias 07011859 www.orias.fr

REICHSHOFFEN
Bruno BRAEUNIG
03 88 09 62 65
N° Orias 07010197 www.orias.fr

SARRE-UNION
Charles HAMM
03 88 00 12 50
N° Orias 07011504 www.orias.fr

SAVERNE
SARL SCHWALLER et Associés
03 88 91 10 07
N° Orias 13001420 www.orias.fr

SCHILTIGHEIM
Gilles BOUTONNET
03 88 33 18 45
N° Orias 07010192 www.orias.fr

SELESTAT
Philippe SOULAT
03 88 92 29 51
N° Orias 07009892 www.orias.fr

Corinne ZINGRAFF
03 88 92 27 98
N° Orias 07010065 www.orias.fr

Christophe ZISER
03 88 92 13 67
N° Orias 07010877 www.orias.fr

SOUFFLENHEIM
Serge MORTZ
03 88 86 66 11
N° Orias 07012004 www.orias.fr

STRASBOURG
Caroline GISCOS
03 88 15 13 93
N° Orias 07011353 www.orias.fr

Valérie WEISS
03 88 15 08 68
N° Orias 07010061 www.orias.fr

Bernard HERRMANN
03 88 36 05 66
N° Orias 07011381 www.orias.fr

SARL INOVENCE
0820 205 207
N° Orias 07002881 www.orias.fr

Mathieu SPEISSER
03 88 45 22 80
N° Orias 07009893 www.orias.fr





VOTRE PREMIER RÉSEAU SOCIAL D'ASSURANCES

